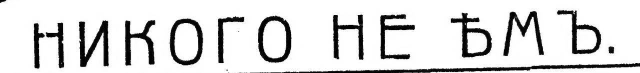
НИКОГО НЕ ѢМЪ.



ПОЛНАЯ ВЕГЕТАРІАНСКАЯ КУХНЯ.

СОСТАВИЛЪ ПО ЛУЧШИМЪ РУССКИМЪ И ИНОСТРАННЫМЪ ИСТОЧНИКАМЪ.

В. БѢЛКОВЪ.



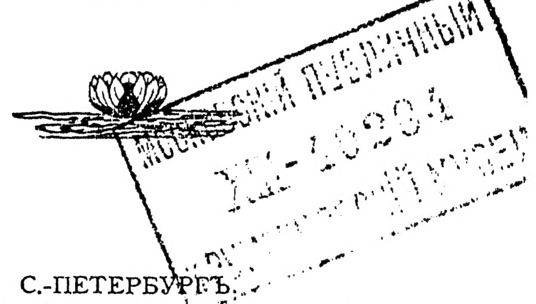
С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Типографія В. Я. Мильштейна. Кронверкскій пр., 27.
1914.

НИКОГО НЕ ѢМЪ.

ПОЛНАЯ ВЕГЕТАРІАНСКАЯ КУХНЯ.

СОСТАВИЛЪ ПО ЛУЧШИМЪ РУССКИМЪ И ИНОСТРАННЫМЪ ИСТОЧНИКАМЪ.

В. БѢЛКОВЪ.



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Типографія В. Я. Мильштейна. Кронверкскій пр., 27,
1914.

Предисловіе.

Вегетаріанство въ наиболѣе широкомъ значеніи слова, есть ученіе о томъ, чтобы совокупностью гигіеническихъ правилъ, сообразныхъ съ законами природы, сдѣлать человѣка здоровымъ и сильнымъ.

Приверженцы убойнаго питанія съ легкой руки Либиха увѣряютъ, что для человѣка, какъ животнаго всеяднаго, главной составной частью питанія долженъ служить животный бѣлокъ.

Но самая ссылка Либиха на человѣка, какъ на животное всеядное, глубоко неправильна: человѣкъ, по длинѣ кишечника и устройству зубовъ очень близко напоминаетъ обезьяну—животное питающееся плодами и кореньями.

Карлъ Линней говоритъ: „Этотъ родъ пищи (плоды наиболѣе соотвѣтствуетъ человѣку, что доказывается сравненіемъ его съ различными видами четвероногихъ, сходствомъ съ обезьянами, примѣрами питанія случайно одичавшихъ людей устройствомъ человѣческаго рта, желудка и рукъ".

Того же мнѣнія придерживаются Моибодо, Белль, Кювье и многіе другіе натуралисты.

Теперь посмотримъ, какъ дѣйствуютъ различные рода пищи на человѣческій организмъ.

Всякая пища возбуждаетъ, питаетъ и отравляетъ организмъ. Всѣмъ извѣстны такіе возбуждающіе напитки какъ кофе, чай, алкоголь; воспріятіе которыхъ въ той или иной дозѣ заставляетъ особенно живо работать наши мускулы и мозгъ. Я думаю не требуется доказывать, что сильные возбужденія разсѣиваютъ усталость, отвлекаютъ отъ покоя и отдыха, а не отдыхать значитъ производить излишнюю трату организма. Мясо принадлежитъ именно къ такимъ возбуждающимъ веществамъ.

Переходя къ отравленію пищей, долженъ сказать, что нельзя считать ядами только тѣ вещества, которые убиваютъ насъ немедленно, но къ нимъ надо причислить и тѣ, которыя, измѣняя постепенно наши жизненные функціи, подготовляютъ болѣзни и укорачиваютъ жизнь. Мясо, по свидѣтельству профессора Huchard'а принадлежитъ именно къ такимъ медленнымъ ядамъ.

Докторъ Паско говоритъ: «Пища должна возбуждать слабо или умѣренно»; и конечно возможно меньше отравлять. Слѣдовательно, при выборѣ пищи; мясо, какъ сильно возбуждающее и отравляющее вещество должно быть изгнано совершенно.

Наоборотъ, продукты растительнаго происхожденія возбуждаютъ весьма слабо и очень медленно. Благодаря богатству нхъ углеводами, они составляютъ превосходную пищу для продолжительной умственной и мускульной работы. Нѣкоторые же овощи и свѣжіе фрукты, благодаря содержимой ими водѣ, богатой минеральными солями, способствуютъ освобожденію организма отъ имѣющихся въ немъ ядовъ. Молоко и яйца питаютъ не возбуждая, а первое даже принадлежитъ къ дизенфицирующимъ веществамъ.

Переходя къ вопросу о питательности различныхъ веществъ, мы обратимся опять къ Либиху, которымъ составлены таблицы состава различныхъ пищевыхъ продуктовъ:

Изъ этихъ таблицъ мы видимъ, что мясо содержитъ: ткане-образующихъ частей 21,5%, теплообразующихъ 14,3% и солей 0,8%. Горохъ—ткане образ. 29,5%, теп.-обр. 51,5 и солей 3,5%. Бобы тк.-обр. 31%, теп.-обр. 51,5% и солей 3,5% и т. д.

Эти цифры ясно показываютъ, что питательность мяса очень невелика сравнительна съ растительной пищей.

Изъ всего вышесказаннаго ясно, что человѣку не желающему сознательно отравляться необходимо немедленно отказаться отъ мяса и перейти къ болѣе раціональному безубойному питанію.

В. Бѣлковъ.

ПЕРВЫЯ БЛЮДА.

а) **Какъ дѣлать заправки для горячихъ суповъ.**

Заправки для суповъ дѣлаются такъ: берутъ 2 столовыхъ ложки масла и одну изъ нихъ выливаютъ на нагрѣтую сковородку, затѣмъ берутъ двѣ небольшіе луковицы рѣжутъ мелко кладутъ въ масло и поджариваютъ до тѣхъ поръ, пока лукъ пожелтѣетъ; потомъ всыпаютъ двѣ ложки муки и остальное масло и все опять поджариваютъ, помѣшивая, до желтизны; и затѣмъ снять сковородку немного остудить. Потомъ разбавить все это тѣмъ отваромъ, изъ котораго будетъ супъ, размѣшать хорошенько, чтобы мука не была комочками и заправка готова. Вылить ее въ супъ, прокипѣтить еще разъ и подавать къ столу.

б) **Другая заправка.**

На горячую сковороду наливаютъ прованскаго масла, крошатъ въ него чесноку, луку, петрушки, укропа, свѣжихъ томатовъ и даютъ

всему хорошенько подрумяниться и выливають въ супъ.

в) Отваръ изъ овощей.

2 рѣпы или $^1/_2$ большой брюквы, 4 моркови, 2 корня сельдерея, 4 луковицы, 2 петрушки, 1 порей, 1 кусокъ подсушеннаго бѣлаго хлѣба на 8 бутылокъ воды.

Вычистивъ всѣ коренья, изрѣзавъ мелко, положить ихъ и хлѣбъ въ котелъ или кастрюлю, облить холодной водой, дать кипѣть медленно пока всѣ коренья станутъ мягкими. Если нужно пюре, то ко всему этому съ самаго начала прибавляется еще 1 стаканъ перловой крупы, вымоченной съ вечера въ холодной водѣ, и когда все готово, протирается сквозь рѣшето; если же нуженъ одинъ наваръ, то бульонъ сливается, а коренья годятся въ рагу или соусъ.

г) Еще отваръ изъ овощей.

Овощи перемыть; нарѣзать кусками, или по желанію, оставить цѣльными и варить до мягкости. Посолить по вкусу.

Для шести тарелокъ достаточно 3 маркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 2 луковицы, 1 луковица порей, 2 рѣпы.

д) **Отваръ изъ овощей.**

Для суповъ-пюре.

1 рѣпа, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 2 ложки масла, 1 ф. гороху, 1 петрушка, 1 порей, корку бѣлаго хлѣба на 8 бутылокъ воды.

Поступить какъ съ отваромъ А, съ тою разницею, что сюда прибавляется масло; оно кладется уже послѣ того, какъ коренья протрутся, если же коренья не будутъ протираться, то масло кладется, когда коренья уже станутъ почти мягки. Соли по вкусу.

е) **Грибной отваръ.**

Семь крупныхъ сухихъ грибовъ промыть въ холодной водѣ, положить въ кострюлю, посолить и варить до мягкости часа два-три, смотря по степени жара въ плитѣ. Кто хочетъ, можетъ прибавить отваръ кореньевъ и лукъ.

№ 1. **Бульонъ чистый.**

Приготовляется такъ; берутъ свѣжихъ кореньевъ и зелени, а за неимѣніемъ свѣжихъ сухихъ; лучше съ вечера или за нѣсколько часовъ,

положить ихъ въ воду, а потомъ употреблять какъ свѣжіе. Чтобы супъ былъ наварнѣе берутъ кореньевъ; петрушку, марковь, лукъ, порей сельдерей, рѣпу или брюкву, прибавить нѣсколько сухихъ грибовъ, положить пучекъ зелени. Прежде чѣмъ варить нужно корешки хорошенько вымыть грибы тоже, нарѣзать не очень мелкими кусочками и поджарить въ маслѣ до румянаго цвѣта. Потомъ все это положить въ кастрюлю залить горячей водою посолить и варить. Когда прокипитъ процѣдить, прибавить зелени, петрушки или укропа и подавать.

№ 2. **Супъ картофельный.**

Отваръ изъ овощей отъ 15-ти до 20-ти штукъ картофеля очистить, вымыть, положить туда же 2 луковицы. Когда разварится, вынуть лукъ, протереть, положить одну ложку масла, залить отваромъ, дать вскипѣть. Передъ отпускомъ посыпать зеленью.

№ 3. **Супъ рисовый съ грибами.**

½ марковки, ½ петрушки, ⅓ сельдерея, 1 луковицу вычистить мелко нашинковать; поджарить въ ложкѣ масла, но не до красна, осыпать ½ ложкою муки, снова поджарить, развести водою

положить 3—6 сушеныхъ грибовъ, сварить ихъ до мягкости. Грибы вынуть, мелко нашинковать. Всыпавъ 1/3 стакана рису, сварить, положить шт. 8 очищеннаго картофеля и также сварить.

Въ скоромные дни этотъ супъ можно приготовлять на скоромномъ маслѣ, причемъ прибавляется также и сметана.

№ 4. Супъ изъ сухихъ грибовъ.

Взять 1/4 кочана свѣжей капусты или 1 фунтъ кислой, по 2—3 шт. разныхъ кореньевъ, 5 шт. картофеля, 1/4 фунта сухихъ грибовъ и 1 ложку муки, добавить нужное количество воды и варить. Когда разварятся, подправляютъ мукой, поджаренной съ рубленымъ лукомъ.

№ 5. Супъ картофельный съ кореньями.

Начистить, нарѣзать небольшими кусками и вымыть картофель штукъ 5 средней величины; очистить, нарѣзать и вымыть коренья: петрушку, лукъ, сельдерей, рѣпу, морковь — всего понемногу,—посолить, залить горячей водой и сварить, положивъ масла 2 ложки; заправить сметаной по вкусу.

№ 6. Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою.

2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1—2 луковицы вымыть, вычистить, мелко изрубить, поджарить въ маслѣ, осыпать 1/2 ложкою муки, опять поджарить, развести водою, положить 3—6 сушеныхъ грибовъ, — сварить до мягкости, процѣдить. Влить въ процѣженный супъ свекольнаго разсолу, положить 1/2 стакана перловыхъ крупъ, сварить, положить штукъ 8 очищеннаго картофеля, сварить, влить сметаны, посолить; подавать, всыпавъ въ суповую миску мелко нашинкованные грибы и зелень.

№ 7. Супъ грибной съ лимономъ.

Грибной или овощной наваръ. Разварить отдѣльно рисъ съ масломъ сливочнымъ или какимъ угодно. Развести грибнымъ бульономъ и вскипятить. Передъ обѣдомъ влить немного сметаны и, очистивъ лимонъ, тонкими ломтиками нарѣзать и переложить въ супъ. Посыпать зеленью.

Для пяти персонъ довольно 7 грибовъ, 1 морковь, петрушка, 1 лимонъ, 2 ложки сметаны 1/2 стак. рису.

№ 8. Грибной бульонъ.

Перебравъ нужное количество бѣлыхъ грибовъ, положите ихъ въ кастрюлю съ водою и по-

ставьте на огонь. Очистивъ свѣжихъ рубленыхъ шампиньоновъ, прибавьте ихъ туда же, положите двѣ изрубленныя мелко луковицы и немного соли и кипятите все это хорошенько, пока лукъ совершенно разварится. Послѣ того, процѣдивъ бульонъ сквозь салфетку, употребляйте въ супы, щи и проч.

№ 9. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Взять молодыхъ грибовъ, очистить, налить сколько нужно воды (по количеству грибовъ) дать закипѣть, снять накипь, положить соли, перцу, лавроваго листа, разныхъ нарѣзанныхъ кореньевъ, луковицу поджаренную въ маслѣ. Положить нарѣзанными кусками картофель, подправить супъ мукою, прибавить зелени и супъ готовъ.

№ 10. Супъ картофельный пюре.

Взять штукъ 10 картофеля средней величины, бѣлаго, разсыпчатаго, очистить, сварить въ посоленной по вкусу водѣ, протереть, положить томатовъ, приблизительно 3 шт., нарѣзанныхъ кружками, или пюре изъ консервовъ, ложки 2 масла, сметаны ложки 2 (по желанію), и прокипятить минутъ 10.

№ 11. Супъ со спаржею.

Сварить отваръ. Процѣдить. Сварить перловой крупы и протереть сквозь сито. Нарѣзать кусочками спаржу, сварить въ малой соленой водѣ, смѣшать все вмѣстѣ, заправить масломъ и мукой, если постный супъ, или же сметаной и желткомъ.

Для шести персонъ довольно: 7 грибовъ, 1 стак. перл. крупы, 2 ложки сметаны, 2 яйца, 1 ф. спаржи тонкой, овощей.

№ 12. Супъ изъ рѣпы.

Взять четыре рѣпы, порѣзать на кусочки, попарить кипяткомъ и полить холодной водой. Въ 6 стакан. горячей воды вложить рѣпу, прибавить четыре гриба, двѣ петрушки, одинъ корень сельдерею и, если есть, 10 штукъ спаржи, кусокъ цвѣтной капусты и, все это, посоливъ, поставить вариться. Когда овощи сварятся, протереть черезъ сито или густой друшлагъ съ отваромъ. Сдѣлать засмазку изъ 3-хъ ложекъ масла и 3-хъ ложекъ муки и добавить, размѣшивая, къ супу, который долженъ закипѣть. Послѣ кипѣнія отставить и забѣлить его четырьмя желтками, сбитыми съ 2 стаканами сливокъ, всыпать одну ложку сахару и соли по вкусу. Къ этому супу подаются гренки изъ сушеной булки, порѣзан-

ныя квадратиками и обсыпанныя мелко изрубленнымъ зеленымъ укропомъ.

№ 13. **Супъ изъ огурцовъ.**

Взять 6 или 7 средней величины огурцовъ, 6 головокъ салату, 6 ложекъ толченыхъ сухарей, 4 луковицы, 1 ложку рубленой зеленой петрушки и 4 ложки масла.

Очистивъ огурцы отъ кожицы, изрѣзать ихъ и лукъ пластинками; очистивъ салатъ и вымыть его, изрѣзать мелко, положить въ кастрюлю, прибавить петрушки, перцу и соли и поставить тушить съ масломъ въ продолженіе $^3/_4$ часа, помѣшивая иногда. Когда лукъ будетъ мягкій, влить 5 бутылокъ кипятку, всыпать толченые сухари и дать кипѣть медленно 2 часа. По желанію, подправить мукою съ масломъ. Передъ отпускомъ влить 1 ложку уксусу и посыпать рубленымъ укропомъ.

№ 14. **Супъ изъ перловыхъ крупъ съ грибами.**

Взять $^1/_2$ ф. сушеныхъ грибовъ, перемыть теплою водою, сложить въ кастрюлю, налить воды сколько нужно и варить. Когда грибы уварятся до мягкости, слить грибной бульонъ, грибы мелко нарѣзать, сложить въ кастрюлю: взять луковицу

изрѣзать мелко и изжарить въ одной ложкѣ масла и положить въ кастрюлю съ грибами, прибавить три головки гвоздики, залить грибнымъ бульономъ, посолить и дать варится съ полчаса, промыть перловую крупу, и выложить въ кастрюлю и прибавить нарѣзаннаго картофеля и дать хорошенько кипѣть. Когда круда достаточно ува рится, то взять одну чайную ложку масла, развести бульономъ и во время кипѣнія влить въ кастрюлю и размѣшать. Подавая къ столу посыпать петрушкой.

№ 15. Супъ изъ цвѣтной капусты.

Залить горячей, посоленной по вкусу, водой, цвѣтную капусту, сварить до мягкости, подправить мукой, поджаренной въ маслѣ, положить 1 ложку сметаны, 2 ложки сливочнаго масла, размѣшать 3 желтка въ холодной водѣ и влить въ супъ. Прокипятить и подать съ бѣлыми гренками и мелко нарубленнымъ укропомъ.

№ 16. Супъ разсольникъ.

Сварить грибной отваръ. Коренья нарѣзать мелко кусочками, также и два соленыхъ огурца, сварить все это безъ соли (такъ какъ огурцы дадутъ соль). Нашинковать грибы. Передъ отпу-

скомъ растереть желтокъ со сметаной и заправить супъ. Можно засыпать перловой крупой.

Для шести персонъ довольно 4 гриба, 1 петрушку, 2 луковицы, 1 сельдерей, 2 моркови, 2 огурца, 2 ложки смет. или муки, 1 яйцо.

№ 17. Супъ съ сыромъ.

Разломать черстваго хлѣба безъ корочекъ, пополамъ бѣлаго и чернаго, залить водой. Когда совсѣмъ разбухнетъ,—выжать. Положить заправку въ которомъ была поджарена мелко рубленая луковица; посолить и дать хорошенько потушиться хлѣбу въ этомъ маслѣ съ лукомъ, растирая его и подливая кипятку, сколько нужно для супа. Потомъ накрыть крышкой, сдвинуть и дать кипѣть три четверти часа, посматривая, чтобы не пригорѣло на днѣ.

Всыпать полную тарелку тертаго сыру; очень хорошо прибавить немного грибнаго бульона, дать закипѣть, сильно мѣшая, чтобы супъ былъ совершенно гладкій, дать еще немного покипѣть и подать.

№ 18. Супъ изъ свѣжей капусты съ молокомъ.

Небольшой кочанъ капусты очистивъ, разрѣзать на части, обдать кипяткомъ, чтобы горечь

исчезла, откинуть на рѣшето, поставить варить въ 9 стаканахъ воды. Когда закипитъ, посолить, положить ½ горсти листьевъ петрушки, 1 морковь, 1 петрушку, ложку масла и варить, пока не сдѣлается мягкимъ.

Влить 3—6 стакановъ цѣльнаго молока, приправить ложкою муки, растертою съ ложкою масла, прокипятить и подавать. Вмѣсто муки кладутъ ½ стакана перемытыхъ ячневыхъ крупъ, которыя и варятся въ супѣ одновременно съ капустой.

№ 19. **Супъ щавельный.**

3 горсти молодого щавелю перемыть въ водѣ, общипать стебельки, снова перемыть, выдавить сокъ, положить въ кастрюлю, налить кипятку и варить полчаса. Когда закипитъ, прибавить большую луковицу, мелко изрубленную морковь, рѣпу и соли, хорошо добавить горсти двѣ молодого горошку. Прибавить ½ кружки сметаны, смѣшанной съ пшеничной мукой, перемѣшать, вскипятить и подать съ гренками или съ картофелемъ.

№ 20. **Супъ зеленый.**

Отваръ изъ овощей. Выдать 3 ф. шпинату пополамъ съ щавелемъ, 2 ложки масла, 1 ложку

зеленой петрушки, 1 ложку укропу, 1 ложку муки и 2 ложки сметаны.

Перебравъ шпинатъ и щавель, вымыть, изрубить, посоливъ, поджарить въ маслѣ, протереть, налить горячимъ отваромъ, поставить вариться. Когда супъ уварится, заправить мукою съ масломъ; передъ отпускомъ вмѣшать сметану. Многіе предпочитаютъ подавать сметану отдѣльно.

Къ этому супу подаютъ яйца, сваренныя вкрутую.

Скоромное или постное.

№ 21. **Грибной супъ съ клецками.**

Этотъ супъ приготовляется такъ же, какъ и предыдущій, съ той лишь разницей, что вмѣсто манно-пшеничной крупы, бросаютъ отварныя клецки или французскія, или изъ крупъ. Для разнообразія супъ этотъ подается также и съ итальянскими макаронами, для чего берется приблизительно 20 толстыхъ палочекъ макарона, опускаютъ ихъ въ кипятокъ на нѣсколько минутъ, затѣмъ отцѣживаютъ ихъ и варятъ до мягкости въ соленой водѣ. Послѣ варки отцѣживаютъ ихъ на друшлагѣ, обливаютъ холодной водой и, порѣзавъ на кусочки, бросаютъ въ супъ.

№ 22. **Супъ мучной.**

Сдѣлать заправку изъ 3—5 стол. ложекъ муки въ сливочномъ маслѣ вмѣстѣ съ 1/2 луковицы,

истертой на теркѣ. Положить въ кастрюлю 1/2 чайной ложки тмину, 1 ложку сметаны, сложить муку и лукъ, залить отваромъ изъ овощей или кореньевъ или грибнымъ отваромъ, размѣшать, посолить по вкусу и варить. Когда супъ прокипитъ, положить въ него желтковъ, размѣшанныхъ въ холодной водѣ, 2 желтка на 4 человѣка, и затѣмъ еще разъ прокипятить. Подать съ бѣлыми гренками.

№ 23. **Супъ изъ зеленой фасоли.**

Сварить нарѣзанную, очищенную, вымытую зеленую фасоль, приблизительно 1 ф., въ горячей, посоленной по вкусу, водѣ, положить масла 1 ложку, и когда уварится до мягкости, прибавить сметаны по желанію. Подправка обычная безъ лука. Подать съ бѣлыми гренками.

№ 24. **Супъ гороховый.**

Вымыть 1 1/2 ф. бѣлаго гороху, положить въ кастрюлю, залить холодною водою, поставить вариться до мягкости. Когда горохъ готовъ, то процѣдивъ его и протереть сквозь рѣшето, смѣшать или развести протертый горохъ слитымъ съ его отваромъ. Если окажется густъ, то прибавить въ него немного кипятку, хорошенько

размѣшать; взять двѣ луковицы, изрубить слегка, обжарить съ одной ложкой масла и тоже опустить въ горохъ, дать прокипѣть и супъ готовъ.

Примѣчаніе. Если горохъ во время варки долго не разваривается, то по ложки прибавить холодной воды.

№ 25. **Супъ овсяный.**

2 стакана овсяной крупы перемыть нѣсколько разъ въ водѣ, поставить варить, наливъ водою; когда закипитъ, снять накипь, посолить, положить ложку масла, кипятить, пока супъ сдѣлается густой какъ сливки, протереть и подать съ гренками. Кто любитъ, кладетъ въ этотъ супъ поджаренную въ маслѣ луковицу.

№ 26. **Луковый супъ.**

Взять 1 фун. луку, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, полфунта грибного порошка, 1 ложку муки, полфунта масла.

Рубленный лукъ томятъ въ маслѣ, потомъ кладутъ въ кастрюлю съ водой куда помѣщаютъ грибной порошекъ и всѣ коренья, солятъ и уваривают до спѣлости кореньевъ; послѣ этого, коренья вынимаютъ и все прочее протираютъ чрезъ рѣшето, подправляютъ мукой и кладутъ нарѣзанныя коренья.

Отдѣльно подаютъ гренки на маслѣ.

№ 27. **Супъ щавелевый съ гренками.**

Взять 4 порядочныхъ горсти молодого щавеля, очищеннаго отъ корешковъ, перемыть, мелко изрубить, выдавить сокъ, подлить 2 кружки кипятку и варить полчаса. Затѣмъ приправить сметаной (1/2 кружки), смѣшанной съ пшеничной мукой, перемѣшать, вскипятить и подать. Кушать съ гренками или съ картофелемъ.

№ 28. **Супъ изъ испанскаго лука.**

Поджарить нарѣзанный тонкими кружками испанскій лукъ (приблизительно двѣ среднихъ луковицы на 4 чел.) въ маслѣ до мягкости, но не давать ему пожелтѣть, а когда еще лукъ бѣлый, сложить его со сковороды и поджарить на ней муки ложки 2 стол., потомъ влить воды на сковороду, размѣшать тщательно муку, слить все въ кастрюлю, куда положить и лукъ, прибавить воды, сколько надо для бульона, прокипятить со сметаной (1 лож.) и заправить четырьмя желтками. Подать бѣлые гренки.

№ 29. **Супъ пшеничный.**

Тщательно очищенную пшеницу смолоть и всыпать 12 ложекъ муки на 5 стакановъ кипятку,

положить соли масла и варить на медленномъ огнѣ 2 часа, а лучше больше. По мѣрѣ надобности, подливать кипятку. Для больныхъ отруби слить.

№ 30. Молочный супъ.

Вскипятить молоко, приблизительно 6 стакановъ на 4 человѣка, положить соли, сахара по вкусу, сливочнаго масла 2 ложки, насыпать манной или смоленской крупы 2—3 столовыхъ ложки и варить до готовности. Вмѣсто крупы можно взять: лапши, вермешели, макаронъ $^1/_4$ фун., можно прибавить, кто желаетъ, желтковъ, на 3 стакана молока—1 желтокъ, и немного ванили или лимонной цедры. Подать съ бѣлыми гренками.

№ 31. Супъ рисовый—молочный.

Въ кипятокъ положить молока и сельдерей, посолить, бросить $^1/_4$ ф. обвареннаго кипяткомъ рису и нѣсколько картофелинъ. Подавать съ гренками.

№ 32. Супъ изъ зеленыхъ бобовъ.

Выдать 3 ф. зеленыхъ бобовъ, 1 ф. шпинату, 1 ложку зеленой рубленой петрушки, 1 ложку рубленаго укропу и 2 ложки масла.

Вычистивъ, разворить бобы до мягкости, слить на друшлакъ, выложить въ деревянную чашку, истолочь деревянной колотушкой до мягкости. Если бобы не самые молодые, то протереть сквозь рѣшето, положить обратно въ кастрюлю, облить 4-мя бутылками горячаго отвара изъ овощей А, подправить масломъ съ мукою; перца и соли по вкусу; размѣшать, дать вскипѣть; положить туда для окраски супа шпинатъ (предварительно сваренный съ петрушкой и протертый сквозь сито); по желанію, можно прибавить сюда же 2 или 3 свѣжихъ огурца, сваренныхъ сначала вмѣстѣ съ бобами.

Шпинатъ можно замѣнить салатомъ или шпинатною краскою.

№ 33. **Супъ съ омлетомъ.**

Взять грибной или овощной наваръ. Процѣдить. Выпустить на сковородку, намазанную масломъ, 6 яицъ, сбитыхъ у насоленныхъ. Поджарить. Когда остынутъ, нарѣзать ломтиками и передъ обѣдомъ опустить въ бульонъ. Посыпать зеленью.

№ 34. **Супъ изъ помидоръ.**

Сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ, прибавить перцу процѣдить. Взять штукъ 5 са-

мыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, сокъ выжать, зерна отбросить прочь, остальное нарѣзать кусками, сложить въ кастрюлю, положить двѣ ложки постнаго масла, тушить до мягкости, всыпать полъ ложки муки, размѣшать, налить немного бульону, прокипятить, протереть сквозь друшлакъ, развести приготовленнымъ бульономъ, вскипятить, положить отдѣльно отваренную перло вую крупу и подать съ гренками.

№ 35. **Супъ по-итальянски.**

Протрите сквозь волосяное сито хорошо сваренные томаты и разведите ихъ грибнымъ отваромъ. Затѣмъ очистите нѣсколько луковицъ порея и нѣсколько листьевъ капусты и все это поставьте тушиться съ масломъ, а макароны сварите въ кипящемъ бульонѣ, не разваривая ихъ. Вылейте все это въ миску и подавайте съ ломтиками бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ маслѣ и посыпаннаго натертымъ пармезаномъ.

№ 36. **Щи изъ кислой капусты съ грибами.**

Въ 6 тарелкахъ воды сварить 10 сушеныхъ грибовъ съ кореньями: 1 морковью, 1 петрушкою, 1 луковицею, перцемъ, солью и процѣдить

Покуда варится бульонъ, взять луковицу, мелко изрубить и поджарить съ 1 ложкой масла, всыпать на сковородку 3 стакана отжатой капусты и снова поджарить, помѣшивая. Затѣмъ эту смѣсь положить въ грибной отваръ, всыпать нашинкованные грибы и варить на небольшомъ огнѣ. Незадолго до обѣда, ложку крупичатой муки поджарить въ 1 ложкѣ масла и подправить щи. Подогрѣть и подавать на столъ.

№ 37. Щи изъ шпината.

Молодой шпинатъ (пополамъ съ щавелемъ или одинъ шпинатъ) или крапиву, вымыть, тщательно перебравъ, залить горячей посоленной водой, сварить до мягкости, протереть, прибавить 1 истертую и поджаренную въ маслѣ луковицу, а также 2 стол. ложки поджаренной муки, положить сметаны, по желанію, и подать со сваренными вкрутую яйцами. Если супъ варятъ изъ одного шпината, то надо для вкуса прибавить лимоннаго соку изъ 1/2 лимона.

№ 38. Щи постныя.

Положить въ котелъ 3 фунта кислой капусты кислой, 1 нашинкованную луковицу, тушенную съ 2 ложками горчичнаго масла, истертаго съ

одной ложкой муки, накрыть крышкою и тушить до мягкости, помѣшивая, чтобы не пригорѣло. Разварить въ горячей водѣ 8 или 10 бѣлыхъ грибовъ, исшинковать ихъ, вмѣстѣ съ грибнымъ отваромъ влить во щи; 5 штукъ свеклы исшинковать мелко, съ одной луковицей обжарить въ маслѣ и положить туда-же; сдѣлать подболтку изъ муки. Передъ отпускомъ, если щи прѣсны, влить 1 стаканъ баварскаго квасу. Подавать съ крутой гречневой кашей.

№ 39. **Щи свѣжія изъ бѣлой кочанной капусты.**

Взять бѣлой кочанной капусты, кореньевъ: луку, моркови, петрушки, сельдерею, рѣпы, картофелю—всего понемногу, очистить, вымыть, залить горячей посоленной водой, прибавить горсть бобовъ, намоченныхъ съ вечера, или зеленой фасоли немного, положить масла 2 ложки, томатовъ 2 шт. средней величины, нарѣзанныхъ свѣжихъ, или пюре изъ консервовъ 2 ложки и сварить, пока капуста не упрѣетъ достаточно хорошо, а бобы не станутъ совершенно мягкими, тогда положить сметаны по вкусу и подправить поджаренной въ маслѣ мукой.

№ 40. **Щи изъ зеленой разсады.**

Сварить обыкновенный грибной отваръ съ одной луковицей и кореньями, процѣдить: 2 фун.

свѣжей разсады, очистить отъ стебельковъ и изрубить не особенно мелко, положить въ чашку, обварить солонымъ кипяткомъ и дать постоять съ полчаса; откинуть на рѣшето, отжать воду и отпустить въ кипящій отваръ. Когда уварится, подправить стаканомъ сметаны съ ложкой муки дать закипѣть и подавать на столъ. Подавать можно съ крутыми яйцами или съ пирожками.

№ 41. **Щи лѣнивыя.**

Взять 2 моркови, 1 или 2 петрушки, сельдерей, рѣпу, брюкву, 1/4 кочна свѣжей капусты, грибовъ, кореньевъ, перечистить, перемыть и покрошить. Налить водой, посолить, накрыть и дать упрѣть, чтобы коренья и грибы хорошенько разварились; процѣдить на сито. Положить въ этотъ отваръ 1/4 или 1/2 кочна ломтями порѣзанной свѣжей капусты, 4 или 5 штукъ очищеннаго и порѣзаннаго картофеля. Грибы тоже порѣзать и положить. Когда уварится капуста, заправить, дать прокипѣть и подавать. Если грибы толченые, то ихъ уварить отдѣльно и вылить уже въ процѣженный отваръ.

№ 42. **Щи изъ свѣжей капусты.**

Нашинковать грибы. Сварить отдѣльно овощи. Кочень свѣжей капусты нарѣзать на куски и варить въ малой водѣ отдѣльно, смѣшать все и

заправлять мукой и какимъ угодно масломъ.

Для шести человѣкъ выдать 7 грибовъ, 2 моркови, 1 петрушку, 1 рѣпу, 1 кочень капусты, 2 луковицы, 1 ложку масла, 1 ложку муки.

№ 43. Щи изъ щавеля пополамъ со шпинатомъ.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ, сушеныхъ грибовъ, укропу и ячневыхъ крупъ, процѣдить. Грибы мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла съ мелко изрубленной луковицей, всыпать ложку муки, влить процѣженнаго бульону, прокипятить.

Между тѣмъ 1½—2 фунта щавелю перебрать чисто перемыть, откинуть на рѣшето, изрубить въ деревянной чашкѣ, вмѣстѣ съ сокомъ положить въ каменную кастрюльку, вскипятить въ его собственномъ соку, чтобы сварился до готовности, опустить въ бульонъ, вскипятить. Подавая, положить сметаны и зеленаго укропу.

Подать отдѣльно крутыя яйца, пирожки или жареную кашу и проч.

№ 44. Щи зеленыя.

Сварить грибной или овощной наваръ. Взять 1½ ф. щавелю, 1½ ф. шпинату или молодой крапивы, сварить въ соленомъ кипяткѣ. Откинуть

на сито и протереть. Поджарить муку въ какомъ угодно маслѣ. Смѣшать все съ бульономъ, прокипятить. Къ щамъ подавать сметану и крутыя яйца.

Для шести персонъ выдать 7 грибовъ, 3 ф. зелени, 1 ложку масла, 1 ложку муки, сметаны, яицъ.

№ 45 Щи съ капустой.

Свѣжую капусту, обваривъ кипяткомъ, искрошить мелко и тушить 1 часъ въ маслѣ, посоливъ предварительно. Въ отдѣльномъ горшкѣ сварить огородныхъ овощей, кипяткомъ этимъ облить тушеную капусту и варить еще часъ, прибавивъ промытыхъ мелко нарѣзанныхъ сушеныхъ грибовъ, пока капуста не станетъ мягкой. Въ концѣ надавить немножко лимоннаго соку. прибавить масла, заправить мукой, а лучше разварить 3—5 штукъ картофелю, и подать. Ѣсть надо съ отдѣльно свареннымъ тертымъ картофелемъ.

№ 46. Борщъ.

Взять грибной отваръ. Нарубить грибы. Коренья сварить отдѣльно, нарѣзавъ кусочками, по ложить лавр. листъ, перецъ и соль и неболь

шой кочень капусты, разрѣзавъ его на 4 части. Нарѣзать кусками свеклу, посолить, положить щепотку сахару, масла и тушить въ кострюлѣ 3 часа. Смѣшать все съ бульономъ, прокипятить и заправить мукой съ какимъ угодно масломъ.

Для шести персонъ выдать 7 грибовъ, кореньевъ, капусты, 1 ложку масла, перцу, лавр. листа, 10 шт. свеклы, 2 луковицы, 1 ложку муки.

№ 47. Грибной борщъ

Взять фунтъ хорошихъ грибовъ, отварить ихъ, затѣмъ, откинуть на рѣшето, отдѣлить шляпки отъ корешковъ, корешки изрубить мелко, прибавить размоченнаго бѣлаго хлѣба, ложки двѣ масла орѣховаго и все хорошенько растереть, чтобы образовалось тѣсто. Затѣмъ взять нѣсколько штукъ свеклы, капусты, лука, маркови и грибныя шляпки, и все это нашинковать и поджарить, а затѣмъ налить грибнымъ бульономъ и поставить вариться. Потомъ взять бѣлый кочанъ капусты, надрѣзать листы и въ каждый листъ положить приготовленный фаршъ и опустить въ бульонъ. Посыпать борщъ зеленью и подавать къ столу.

№ 48 Малороссійскій борщъ.

Взять маленькій кочанъ капусты, нашинковать его тонко, также нашинковать моркови, сельдерею, немного рѣпы, если есть, очень небольшой кусочекъ петрушки, небольшую свеклу и побольше луку. Всѣ овощи положить въ кастрюлю, прибавить кусокъ масла и тушить до мягкости, положивъ соли и перцу, одинъ лавровый листъ и штучки двѣ гвоздики. Можно прибавить нѣсколько свѣжихъ грибовъ или одинъ сухой. Сварить горсть фасоли въ большомъ количествѣ холодной воды безъ соли. Когда фасоль мягка и овощи совсѣмъ готовы, соединить то и другое, прибавить, сколько для количества супа нужно, кипятку, накрыть крышкой и сдвинуть на край плиты, дать съ полчаса совсѣмъ тихо потомиться. Желтка два размѣшать съ полнымъ стаканомъ сметаны въ мискѣ. Пока овощи томятся, наломать нѣсколько помидоровъ на куски, положить ихъ съ кусочкомъ масла въ маленькую кастрюлечку безъ воды. и дать совсѣмъ прокипѣть. Потомъ протереть эти помидоры }или томаты въ кастрюлю съ борщомъ. Когда все вмѣстѣ хорошо пропрѣло, вылить понемногу, чтобы желтки не свернулись, весь борщъ въ миску съ желтками и сметаной. Кто любитъ погуще, можно вмѣстѣ сп сметанной заправкой прибавить кусокъ масла, размятый съ полуложечкой муки.

№ 49. Борщъ обыкновенный.

Свеклу изпечь, оскоблить и изрѣзать или изшинковать, положить въ кастрюлю, прибавить 5 лавровыхъ листковъ, русскаго перцу 8 шариковъ, 1 рѣпчатую луковицу, перерѣзанную на-двое, гвоздику, залить 4 бутылками кипятку, посолить и поставить варить; спустя часъ времени сдѣлать подправку, т. е. взять 1 столовую ложку крупичатой муки, 1 ложку масла (какого желаютъ), растереть хорошенько, чтобы не было комковъ, прибавить ложки двѣ свекольнаго бульона, еще растереть и когда борщъ кипитъ, то влить въ него подправку и дать хорошенько провариться. Затѣмъ влить въ кипящій борщъ 1 стаканъ домашняго квасу изъ приготовленной свеклы; приготовленнаго какъ объяснено ниже. Потомъ дать борщу прокипѣть раза три и отставить или подавать къ столу: борщъ готовъ. Подавая къ столу, посыпать сверху рубленымъ укропомъ или петрушкой.

Квасъ для борща.

Двѣ сырыя очищенныя красныя свеклы истереть на теркѣ, сложить въ небольшую кастрюлю, влить одну столовую ложку уксусу и двѣ ложки бульону, поставить варить и когда вскипитъ, то процѣдить сквозь кисею или салфетку и тотчасъ

вылить его въ борщъ; иначе борщъ; почернѣетъ и уже но будетъ имѣть настоящаго краснаго цвѣта.

Взять 2 свеклы; уксусу 1 ст. ложку отвару 2 ст. ложки.

№ 50. Борщъ съ помидорами.

Изготовить отваръ; испечь 5 большихъ или 8 средней величины стеколъ; очистить и нашинковать, положить въ кастрюлю, прибавить 1 луковицу, 8 шариковъ русскаго перцу, лавровыхъ листковъ, залить отваромъ и, посоливъ по вкусу варить за ½ часа до обѣда. Въ то же время изрѣзать 5 большихъ помидоровъ, положить въ небольшую кострюлю съ 1 ложкой масла, поставить ихъ жарить, постоянно мѣшать, чтобы не пригорѣли; когда опи достаточно прожарятся, протереть ихъ сквозь сито въ особую посуду и сдѣлать подправку изъ 1 столовой ложки муки и 1 столовой ложки масла, которыя и растереть хорошенько, прибавляя понемногу протертаго сока помидоровъ, и такъ продолжать, пока весь сокъ выльется въ подправку; потомъ вылить ее въ общій борщъ и дать хорошенько прокипѣть нѣсколько разъ. Передъ подачей къ столу надо положить въ миску 3 стол. ложки сметаны, 1 желтокъ и 1 столовую ложку рубленаго укропу; растереть или взбить все вмѣстѣ и залить борщемъ.

Примѣчаніе. Къ борщу подаютъ *пирожки* какіе угодно, или обжаренную разсыпчатую гречневую или пшенную кашу въ горшкѣ.

№ 51. Борщъ лѣтній.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и свѣжихъ боровиковъ; процѣдить. Испечь 2 ф. свеклы, потомъ очистить и мелко нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ изъ кореньевъ, влить свекольнаго, отдѣльно свареннаго, разсолу, сметаны, подогрѣть до горячаго состоянія, положить соли, зелени и мелко нашинкованныхъ грибовъ; подавать съ жареною кашей изъ гречневыхъ крупъ.

№ 52. Борщокъ.

Это очень вкусный, освѣжающій супъ, подаютъ его обыкновенно въ чашкахъ. Приготовляется онъ слѣдующимъ образомъ: очищенную и мелко-нарѣзанную или изрубленную свеклу положить въ кастрюлю съ кусочкомъ масла и 1 или 2 лавровыми листами и перцемъ, накрытъ крышкой и дать упрѣть до полной готовности. Затѣмъ выложить въ заранѣе приготовленный грибной отваръ куда опустить также слегка поджаренные коренья и продолжать варить на краю плиты,

чтобы слегка кипѣло. Когда мясо будетъ хорошо проварено, тогда бульонъ процѣдить чрезъ сито. Цвѣтъ, долженъ быть ярко красный; не если борщокъ отъ варки потерялъ свой пріятный, цвѣтъ, сдѣлался какъ бы кирпичный, то слѣдуетъ его поправить такъ: натереть свеклы, на терку, смѣшать съ уксусомъ, дать постоять чтобы цвѣтъ настоялся, и этимъ подкрасить. Въ борщокъ прибавляется также мадера, по разсчету ½ стакана на двоихъ. Прибавляютъ лавроваго листа и каенскаго перца по вкусу.

№ 53. **Польскій борщъ.**

8 небольшихъ бураковъ обмыть, налить холодной водой и варить 2—3 часа, не накрывая затѣмъ вынуть, очистить и порѣзать на длинные кусочки. Очистить предварительно 6 свекловицъ (красныхъ бураковъ). порѣзать, положить въ горшокъ съ лукомъ, влить 2 кружки холодной воды, прикрыть и выварить сокъ въ теченіе одного часа, прибавивъ послѣ получасовой варки 6 очищенныхъ картофелинъ, чтобы разварились. Послѣ этого сокъ отъ свеклы слить, подправить ½ кружкой сметаны и заварить; затѣмъ положить туда порѣзанные бураки, перемѣшать, заварить еще нѣсколько разъ (недолго во всякомъ случаѣ, а то борщъ теряетъ свою красноту и вкусъ) и подать.

№ 54. Борщъ со сметаной.

Борщъ можно забѣлять сметаною; однако забѣленный борщъ чаще бываетъ постный. Сварить на 6 человѣкъ 10 крупныхъ сушеныхъ грибовъ, съ двумя луковицами и кореньями, испечь нѣсколько бураковъ, нашинковать, налить разсоломъ и поставить на часъ въ теплое мѣсто, чтобъ бураки придали сладости разсолу; такъ нужно поступать для каждаго борща. Долить этимъ разсоломъ грибной бульонъ, грибы нашинковать, на 6 человѣкъ взять 2 стакана сметаны и ложку муки, размѣшать со сметаной и подправить борщъ, сметану вливать постепенно и мѣшать борщъ ложкой; дать разъ закипѣть и подать на столъ, прибавивъ въ миску немного шинкованныхъ бураковъ. Къ такому борщу подаются крутыя яйца. Въ Великомъ посту этотъ борщъ подправляется мукой безъ сметаны и подается съ кашей или съ грибами, съ ушками.

№ 55. Борщъ изъ луку.

20 луковицъ рубятъ и поджариваютъ въ 1/2 ф. постнаго масла, заливаютъ водой, кладутъ 4 моркови, нарѣзанныя ломтиками, 1/4 кочна кислой капусты, пряностей, все хорошо увариваютъ, подправляютъ мукой, квасомъ или уксусомъ, по вкусу—сахаромъ, посыпаютъ зеленью.

Къ нему отдѣльно полаются или черные гренки изъ русскаго сладкаго хлѣба или гречневая каша.

№ 56. **Борщъ бурачный съ зеленью.**

Этотъ борщъ очень вкусенъ, и его можно готовить съ самой ранней весны и въ продолженіе всего лѣта. Прежде всего его можно готовить изъ крапивы, щавеля, шпината, бурачныхъ или свекловичныхъ листьевъ. Надо отварить, хорошо перемывши, зелень, а также отварить порѣзанные, какъ обыкновенно для борща, кислые бураки вмѣстѣ съ грибами; можно взять и сухіе бураки, которые надо намочить съ вечера. Отваренную зелень откинуть на сито, положить въ бураки, еще поварить, потомъ заправить.

№ 57. **Похлебка постная съ грибами.**

Вычистить, вымыть, изрѣзать по одному всѣ коренья, т. е. сельдерей, порей, петрушку, морковъ и рѣпу, поставить варить съ 1 ф. перловой крупы и съ ¹/₄ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ толченыхъ; изрѣзать и положить туда же отъ 5 до 10 шт. картофелю, смотря по ихъ величинѣ. Когда все разварится до мягкости, искрошить

1 луковицу и поджарить ее въ горчичномъ маслѣ вмѣшать въ супъ и дать еще разъ вскипѣть. Перловую крупу можно замѣнить рисомъ или ячневою крупою.

№ 58. Похлебка изъ помидоръ.

Взять 10 или 12 шт. спѣлыхъ помидоръ, 1 луковицу (испанскую), 1 бут. цѣльнаго молока или ½ бут. сливокъ.

Разрѣзать помидоры, поставить варить съ луковицей въ 1 бутылкѣ воды и дать кипѣть 1 часъ. Когда закипитъ, посолить и насыпать немного кайенскаго перца, процѣдить сквозь сито и влить обратно въ кастрюлю. Когда согрѣется, вмѣшать туда молоко или сливки, заранѣе прокипяченныя, и дать кипѣть 5 минутъ. Зимою можно свѣжіе помидоры замѣнить томатомъ въ консервахъ.

№ 59. Похлебка перловая съ зелеными стручьями.

Взять 1 ф. перловой крупы, 3 ф. зеленыхъ стручьевъ, 2 большія моркови, 1 луковипу, 2 рѣпы, 1 корень сельдерея, 1 петрушку, ½ ф. корокъ отъ бѣлаго хлѣба.

Перловую крупу съ вечера намочить въ холодной водѣ, вычистить горохъ и всѣ коренья,

положивъ все въ котелъ съ хлѣбомъ и водой, накрыть крышкой, варить въ печи или на плитѣ до мягкости. Когда все разварилось, протереть разбавить кипяткомъ; дать еще разъ вскипѣть. Передъ отпускомъ посыпать зеленью.

№ 60. **Солянка изъ кислой капусты.**

Полную глубокую тарелку кислой капусты отварить и поджарить какъ для капустнаго соуса. Отварить 10 золотниковъ грибовъ до полной готовности, а также отварить штукъ 5 или 6 соленыхъ огурцовъ, очищенныхъ и порѣзанныхъ нетолстыми ломтиками; грибы тоже порѣзать, перемѣшать съ жареной капустой, сложить въ рынку или сотейникъ, перекладывая огурцами. Поджарить двѣ ложки муки, развести грибнымъ отваромъ, залить капусту, перемѣшать и поставить въ печь или духовой шкапъ, чтобы зарумянилась хорошо. Въ солянку хорошо положить маслинъ, только ихъ надо отварить и положить вмѣстѣ съ грибами и огурцами.

№ 61. **Солянка грибная.**

Взять восьмую фун. сухихъ грибовъ, 1 фун. кислой капусты, 10 шт. соленыхъ грибовъ, 3 ложки масла и по половинѣ разныхъ кореньевъ, 1 ложку муки и понемногу пряностей.

Берутъ сухія грибы, кислую капусту и соленые грибы, нарѣзанные ломтиками, прибавляютъ постное масло, коренья, пряности, вливаютъ воды и увариваютъ до надлежащей готовности. Кто желаетъ, хорошо прибавить маслинъ, сливокъ и каперсовъ. Подправляютъ мукой.

№ 62. **Солянка.**

Сварить отваръ изъ травъ (пропорція на 8 чел.), 3 соленыхъ огурца вычистить и накрошить, маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ 20 зол., корнишоновъ 10 зол. И то и другое также накрошить. Каперцевъ 20, томатоваго пюре 40 зол., маслинъ 10. Луковицу средней величины поджарить до бѣла и нарѣзать. Сдѣлать заправку изъ муки и соединить все вмѣстѣ, прибавить немного прованскаго масла и хорошо вскипятить. Густота супа зависитъ отъ вкуса, хорошо въ эту солянку прибавлять куски отварнаго сельдерея. Если супъ этотъ сдѣлать очень густымъ— получается русскій соусъ.

№ 63. **Окрошка.**

Нарѣзать свѣжихъ огурцовъ 5 штукъ, нарубить зеленаго луку 1—2 луковицы, 5 яицъ, сваренныхъ вкрутую, мелко изрубить, а также из-

рубить немного укропа, прибавить соли по вкусу и дать постоять часъ, тогда залить квасомъ и положить 5 ложекъ сметаны; можно прибавить сахара, чайныхъ ложекъ 2—3, и ломтиковъ лимона, если квасъ молодой, недостаточно кислый.

№ 64. **Лапша.**

Сварить бульонъ изъ кореньевъ или взять настой отъ грибовъ, вскипятить его и въ кипящій засыпать лапшу приблизительно ½ ф., домашнюю или покупную, положить 1 луковицу натертую сырую, масла, соли по вкусу и сметаны. Густота лапши по желанію. Варить, пока лапша не будетъ мягкая.

№ 65. **Свекольникъ.**

Взять четверть фун. сухихъ грибовъ, 1 фун. свеклы, 1 фун. картофеля, 5 соленыхъ огурцовъ, полстакана зеленаго луку, полстакана рубленой зелени укропа, 2 бут. квасу, хрѣну, соли, перцу и сахару по вкусу.

Грибы отвариваютъ по возможности въ небольшомъ количествѣ воды, въ закрытомъ сосудѣ, на легкомъ огнѣ; когда грибы сдѣлаются мягкими, ихъ мелко рубятъ и вмѣстѣ съ отваромъ помѣщаютъ въ миску, куда прибавляютъ рубле-

ную свеклу, также отвареную въ водѣ, рубленаго и отвареннаго картофеля, 5 рубленыхъ соленыхъ или свѣжихъ огурцовъ и проч., наливаютъ квасомъ, кладутъ кусокъ льду и заправляютъ по вкусу солью, перцемъ, хрѣномъ и сахаромъ.

№ 66. **Холодникъ малороссійскій.**

Двѣ ложки рубленаго укропу и столько же зеленаго мелко изрубленнаго луку или три луковки, т. е. сѣянца, растереть съ солью. Вычистить и сварить 3 ф. свекольнику съ мелкою молодою свеклою и мелко изрубить, выложить въ суповую миску, искрошить туда огурцовъ и нѣсколько вкрутую сваренныхъ яицъ, разрѣзанныхъ на нѣсколько частей, и лимона ломтиками. Посолить, посыпать перцемъ, развести квасомъ и влить свѣжей сметаны по пропорціи. Подавая на столъ, положить льду.

№ 67. **Ботвинья.**

Для ботвиньи варятъ зелень также какъ и для щей зеленыхъ, но не заправляютъ, а даютъ застыть. Берутъ миску, растираютъ на ея днѣ горчицу съ сахаромъ, съ солью, прибавляютъ зеленую массу, укропу, зеленаго луку, накрошенныхъ рыжиковъ соленыхъ, петрушки, свѣ-

жихъ огурцовъ, холоднаго жаренаго картофеля, холоднаго жаренаго сельдерея, хрѣну тертаго, заливаютъ холоднымъ квасомъ и хорошенько перемѣшиваютъ. Ботвинья эта очень острая и очень вкусная.

Прибавленія къ супамъ и къ первымъ блюдамъ.

№ 68. **Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ швейцарсикмъ сыромъ.**

Нарѣзать тонкими ломтиками французскую булку; немного размочить ихъ въ молокѣ, смѣшанномъ съ яйцомъ; потомъ слегка обвалять въ сыру, поджарить на сковородѣ въ 2 ложкахъ коровьяго масла, поворачивая каждый ломтикъ осторожно, чтобы обѣ стороны хорошенько зарумянились. Когда ломтики будутъ изжарены, ихъ можно перерѣзать каждый пополамъ и подавать къ супу или бульону.

Примѣчаніе. Можно также изрѣзать булку на мелкіе кусочки и, распустивъ масло на сковородѣ, изжарить или зарумянить; затѣмъ сложить на тарелку и подавать.

№ 69. **Гренки обыкновенные.**

Бѣлый хлѣбъ рѣжутъ тонкими ломтиками, обжариваютъ (на сковородкѣ) съ обѣихъ сторонъ въ сли

вочномъ маслѣ, пока зарумянется. Такіе гренки подаются къ горячимъ жидкимъ блюдамъ.

№ 70. **Гренки „діабль“.**

Многіе любятъ гренки посыпать слегка каэнскимъ перцемъ,—тогда гренки эти называются діабль, т. е. чертовскіе.

№ 71. **Гренки съ сыромъ.**

Нарѣзать бѣлый хлѣбъ тонкими ломтиками, одну сторону намазать растопленнымъ коровьимъ, сливочнымъ или горчичнымъ масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, сложить на сковородку и поставить въ духовую печь, чтобы слегка зарумянились.

№ 72. **Гренки безъ масла.**

Какъ изъ бѣлаго, такъ и чернаго хлѣба рѣжутъ небольшіе четыреугольные кубики и сушатъ безъ масла. Эти гренки подаютъ къ пюре изъ гороха, фасоли и др.

№ 73. **Гренки по аглійски.**

Взять 1 французскій хлѣбъ и ¼ фунта сливочнаго масла. Бѣлый хлѣбъ рѣжутъ тоненькими

ломтиками, обжариваютъ на сковородѣ съ обѣихъ сторонъ въ сливочномъ маслѣ, пока зарумянятся. Такіе гренки подаются къ горячимъ жидкимъ блюдамъ.

Въ Англіи эти гренки составляютъ необходимую принадлежность при утреннемъ чаѣ, для чего ихъ подаютъ въ особыхъ перегородочныхъ судочкахъ.

№ 74. **Клецки миндальныя.**

Взять: полную чайную ложку сливочнаго масла, $^1/_2$ стак. сладкаго и 3 штуки горькаго миндаля, 3 яйца, 1 стак. толченыхъ сухарей, 1 ложку мелкаго сахару.

Сладкій и горькій миндаль обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая воды такъ, чтобы молока вышло $^3/_4$ стак. Сливочное масло положить въ кастрюльку, всыпать сахаръ, распустить масло, спять съ огня, подлить миндальное молоко, прибавить просѣянные сухари, подлить еще молока, размѣшать, всыпать еще сухарей, еще размѣшать взбить 3 яйца, размѣшать до гладкости и сварить въ молокѣ.

№ 75. **Клецки мучныя.**

Взять четверть фунта хорошаго масла 1 желтокъ, растереть хорошенько въ холодномъ мѣстѣ

или на льду, посолить, прибавить немного воды и муки, чтобы тѣсто сдѣлалась густымъ, потомъ еще хорошенько протереть и положить пѣну изъ одного или двухъ бѣлковъ. За полчаса до подачи на столъ опускать тѣсто въ кипящій бульонъ чайною ложечкой, намоченной въ бульонѣ или въ кипяткѣ.

№ 76. Клецки изъ картофеля.

На 2 стакана тертаго варенаго картофеля берутъ 5 желтковъ, 1 стаканъ муки, солятъ и хорошо смѣшиваютъ, потомъ прибавляютъ 5 взбитыхъ бѣлковъ и кладутъ съ ложки въ супъ; даютъ одинъ разъ вскипѣть и подаютъ на столъ.

№ 77. Клецки изъ риса.

Отварить полфунта риса въ молокѣ или водѣ, 2 яйца и ложку масла растереть хорошенько, смѣшать съ остывшей рисовой кашей и спускать клецки въ кипящій бульонъ.

№ 78. Клецки заварныя.

Вскипятить полстакана молока съ одной третью стакана масла, шибко мѣшая всыпать полстакана

муки и мѣшая же варить на легкомъ огнѣ, пока тѣсто не станетъ отставать отъ кастрюли, затѣмъ снять съ огня, и пока тѣсто горячее разбить и положить туда 2—3 яйца, немного соли, размѣшать, посыпать зеленью и спускать клецки въ кипящій супъ или бульонъ чайною ложечкой, намоченной въ бульонѣ или кипяткѣ.

Вмѣсто молока заварныя клецки дѣлаютъ и на водѣ, а также и на сливкахъ.

№ 79. Клецки изъ манной крупы.

Вскипятить одинъ стаканъ молока и полстакана масла, посолить, быстро мѣшая всыпать полстакана манной крупы, когда сгустѣетъ остудить, прибавить изъ 3—4 яицъ пѣну, размѣшать, посыпать зеленью, и опускать клецки въ кипящій супъ или бульонъ чайной ложечкой, когда выплывутъ наверхъ, собрать, положить на суповую миску и подавать на столъ.

№ 80. Ватрушки съ творогомъ.

Взять: для тѣста—$1^1/_2$ фунта крупичатой муки, 2 золотн. сухихъ дрожжей, щепотку соли, масла коровьяго и сахару, по желанію. Кромѣ того,—$^1/_4$ фунта коринки или кишмишу, 3 стак. отжатаго творогу, 4 яйца, $^1/_2$ стакана сметаны, $^1/_4$ фунта сахару, $^1/_4$ фунта коровьяго масла.

Творогъ приготовляется такъ: творогъ протираютъ сквозь рѣшето, смѣшиваютъ съ тремя желтками и тремя взбитыми бѣлками, прибавляютъ сюда-же 1/3 стакана сметаны, 1/4 фунта мелкаго сахару, 1/3 фунта масла, все хорошо растираютъ и, если желаютъ, то прибавляютъ 1/4 фунта коринки или кишмишу, хорошо промытаго и перебраннаго.

Тѣсто сдѣлать на дрожжахъ, не очень тонко раскатать, вырѣзывать кружочки величиною съ чайное блюдце, наложить приготовленный творогъ, защипать края такъ, чтобы творогъ могъ держаться открыто, смазать густой сметаной, а потомъ—оставшимся однимъ желткомъ, посыпать сахаромъ и печь.

№ 81. Ватрушки.

Приготовить дрождевое тѣсто, раскатать его въ полъ-пальца толщиной, вырѣзать блюдцемъ или формой кружки, помазать каждый изъ нихъ яйцомъ, положить на средину фарша изъ творога (протертый творогъ, смѣшанный съ сахаромъ, сметаной и яйцами: на 1 ф. творога—2 яйца, 2—3 ложки сметаны), края загнуть, сложить на сковороду или листъ, смазанный масломъ, дать подойти, тогда смазать яйцомъ и поставить въ печь. Готовы, когда зарумянятся снизу.

Какъ дѣлать тѣсто для пироговъ и др.

Пропорція: $1^1/_2$ ф. муки, $^1/_2$ осьмушки дрожжей, $^1/_8$ масла, одно яйцо, $^1/_8$ ф. сахару, соли по вкусу и воды, сколько потребуется.

Прежде всего влить въ посуду полъ-стакана теплой воды, положить дрожжи, хорошо размѣшать ихъ и прибавить немного муки, — первоначально замѣсить тѣсто не крѣпкое и затѣмъ поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Это называется поставить „опару". Оставшуюся муку насыпать на столѣ, выпустить въ муку яйцо, влить довольно горячей воды, — замѣсить тѣсто, тоже не крѣпкое и растирать его руками на столѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не сдѣлается совершенно гладкимъ и не станетъ отставать отъ стола, тогда прибавить сахару и соли, и продолжать хорошенько вымѣшивать опять до тѣхъ поръ, пока тѣсто не станетъ гладкимъ. Затѣмъ присоединить къ тѣсту поднявшуюся опару, смѣшать, прибавить масло кускомъ, хорошо размятое, и также смѣшать, положить въ горшокъ или въ чашку и оставить тѣсто до слѣдующаго дня, чтобы оно поднялось. Тѣсто оставлять, чтобы не было въ комнатѣ жарко, но чтобы былъ свѣжій прохладный воздухъ.

Тѣсто также можно приготовить за 3 или 4 часа. Только тогда нужно брать немного больше дрожжей: вмѣсто вышеозначенной $^1/_2$

осьмушки, взять $^1/_8$ фунта, а когда тѣсто будетъ готово, то сейчасъ же поставить его въ теплое мѣсто подниматься и какъ поднимется немного, то осадить, т. е. смѣшать лопаткой, и опять поставить подняться, а когда поднимется опять, тогда изъ него можно дѣлать что угодно: булки, ситный въ формѣ, пирожки, пироги и прочее.

а) Начинка изъ моркови.

Вымыть хорошенько морковь, оскоблить, сполоснуть и сварить до мягкости; когда будетъ готова, вынуть, изрубить, посолить, полить масломъ и остудить,

Въ эту начинку смѣло можно прибавить одну или двѣ рѣпчатыя луковицы, изрубивъ ихъ мелко, и смѣшать съ рубленою морковью, отъ чего начинка получитъ еще болѣе пріятный вкусъ.

б) Начинка изъ риса.

Влить въ кострюлю бутылку холодной воды, посолить немного, чтобы былъ пріятно-соленый вкусъ, потомъ взять $1^1/_2$ чайныхъ чашки рису, хорошенько вымыть его и высыпать въ приготовленную соленую воду, поставить варить на плиту, чаще мѣшать, чтобы не пригорѣлъ и наблюдать, чтобы рисъ не переварился, а былъ раз-

сыпчатый, т. е. чтобы всѣ его зерна отдѣлялись и были нѣсколько тверды (въ пирогѣ онъ дойдетъ). Тогда откинуть его на рѣшето, дать стечь водѣ и тотчасъ облить его холодною водою и тоже дать ей стечь; потомъ сложить его въ приготовленную посуду полить ½ фунтомъ масла, какого желаютъ, размѣшать, чтобы все масло ровно пропитало весь рисъ, и дать ему простыть. Когда нужно будетъ класть начинку въ пирогъ, то прежде изрубить зеленый лукъ, смѣшать съ рисомъ и выложить весь рисъ съ лукомъ на середину приготовленнаго мѣста, разложить, разровнять, посыпать еще немного зеленымъ лукомъ и сдѣлать пирогъ какъ сказано выше.

Вторыя блюда.

№ 82. **Гречневая каша.**

Взять 1 ф. гречневой крупы, вымыть, залить водой или молокомъ, приблизительно 6-ю стаканами, положить 1 столовую ложку соли, размѣшать и поставить, покрывши въ печь или духовой шкафъ. Если каша будетъ сверху высыхать, то надо прибавить воды. Подать кашу съ сливочнымъ масломъ. Если желаютъ имѣть разсыпчатую кашу, тогда надо варить въ горячей, а не въ холодной водѣ и положить 1—2 ложки масла.

№ 83. **Разсыпчатая смоленская каша съ грибами.**

Стаканъ смоленскихъ крупъ перетереть съ сырымъ яйцомъ, высушить въ печи на блюдцѣ, еще разъ, перетереть ихъ потомъ, чтобы не было комковъ. 4 сушоныхъ грибка сварить въ 2 стаканахъ воды съ луковицею, $1/3$ морковью и $1/2$ петрушкою. Когда будутъ готовы, все мелко изрубить; $1^1/_4$ стакана грибного бульона вскипятить въ маленькой кастрюлькѣ въ $1/2$ фун. или полною ложкою скоромнаго или съ 2—3 ложками

орѣховаго или горчичнаго масла, поджареннаго съ лукомъ, всыпать крупу, сильно мѣшая, оставить на большомъ огнѣ минутъ съ пять, оставить на меньшій огонь, накрывъ крышкою. Черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, всыпать грибы и коренья, подержать въ печкѣ, чтобы слегка подрумянилась. Для постной каши не перетирать крупу яйцомъ.

№ 84. **Каша ячневая съ творогомъ.**

На чайную чашку ячневой крупы, положить 4 чашки творогу, 2 чашки самой свѣжей сметаны, 5 яицъ и немного соли, размѣшать все хорошенько въ каменной чашкѣ, поставить въ духовую печь, чтобы подрумянилась.

№ 85. **Размазня изъ гречневой крупы.**

Вскипятить 6 стакановъ воды, всыпать $^{1}/_{2}$ стакана гречневыхъ крупъ, разварить и песолить. Выложивъ на блюдо, влить въ середину, гдѣ предварительно сдѣлать ямочку, горячаго масла и каша готова.

№ 86. **Каша рисовая на молокѣ.**

Въ $10^{1}/_{2}$ стаканахъ, т.-е. въ $3^{1}/_{2}$, бутылкахъ, молока сварить $^{3}/_{4}$ ф., т.-. $1^{1}/_{2}$ стакана, рису съ

$^1/_8$—$^1/_4$ ф. сливочнаго масла; какъ только хорошо разварится, подавать. Эту кашу можно запечь въ кастрюлькѣ.

№ 87. Каша манная

Взять три стакана молока, вскипятить, всыпать около 5 столовыхъ ложекъ крупы (манной, смолесекой) или стаканъ рису, сварить, мѣшая, кашу снимая по-временамъ ее съ огня, чтобы загустѣла, положить немного соли, сахару, по вкусу, можно прибавить 1 ложку масла, доварить до желаемой густоты и подать съ масломъ или сахаромъ.

№ 88. Каша на грибномъ сокѣ.

Взять 3 стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ, положить въ кастрюльку, влить стаканъ масла или жиру, посолить, всыпать мелко изрубленныхъ вареныхъ бѣлыхъ грибовъ, долить бульономъ, въ которомъ варились грибы, такъ, чтобы бульону было на три паль на больше крупъ, накрыть плотно крышкой и поставить въ горячую печь на полтора часа.

№ 89. Крупенникъ.

Сварить гречневую (на водѣ) кашу, вмѣшать въ нее яицъ, сметаны и протертаго творога (ко-

личество — по желанію), хорошенько вымѣшать всю эту смѣсь, чтобы нс было комковъ, выложить въ низкую кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и запечь. Подать горячимъ съ масломъ.

№ 90. **Каша пшенная поджаренная.**

3 стакана пшеничной крупы, предварительно обваривъ ее тщательно кипяткомъ, сварить на $1^1/_2$ бутылкахъ неснятаго молока, положивъ передъ тѣмъ въ кипяченое молоко ложку масла. Когда уже каша мягка, вымазать кастрюлю масломъ, пыложить туда кашу и вставить въ печку на 1 часъ, по меньшей мѣрѣ, затѣмъ вывалить изъ кастрюли на блюдо и подать на столъ. При ѣдѣ можно посыпать сахаромъ. Кладя кашу въ кастрюлю, можно прибавить сваренныхъ сушеныхъ сливъ.

№ 91. **Малороссійскав затерка.**

Взять цѣльнаго молока столько глубокихъ тарелокъ, сколько предполагается потрибителей оной, вскипятить одинъ разъ и засыпать за четверть часа до того, какъ подавать на столъ, слѣдующимъ приготовленіемъ: взять обыкновенно пшено (изъ проса). промыть въ холодной водѣ,

разсыпать на рѣшето, чтобы стекла вода, между тѣмь на деревянный кружокъ, на которомъ мѣсится тѣсто, посыпать тонкій слой крупчатой муки, чтобы пшено и раскатывать рукою, подбавляя пестепенно муки, чтобы пшено закаталоса въ муку и образовались шарики, величиною въ обыкновенную горошину. Засыпавъ въ молоко, вскипятить раза 2 или три, покуда шарики всплывутъ поверхъ молока. Затерка будетъ готова. Это блюдо подается на завтракъ и ужинъ, кто любитъ, съ сахаромъ.

№ 92. **Каша овсяная.**

Грубую овсяную крупу, вполнѣ доброкачественную, всыпать въ каменный горшокъ съ посоленнымъ кипяткомъ и варить, постоянно помѣшивая. Подъ конецъ положить немного коровьяго масла и продолжать варить де тѣхъ поръ, пока каша станетъ такъ густа, что ложка въ ней станетъ.

№ 93. **Картофельное пюре.**

Очистить 1—1½ тарелки сырого картофеля, сварить его до мягкости въ очень небольшомъ количествѣ воды, протереть сквозь мелкое сито. Выложить горячій картофель въ кастрюлю или

на сковородку, гдѣ растоплено 2 ложки масла, тщательно размѣшать, посолить по вкусу, влить въ него горячее вскипяченное молоко—1 стаканъ, еще разъ хорошенько вымѣшать, но не кипятить, иначе пюре сдѣлается жесткимъ. Подать со шпинатомъ и другою зеленью, или съ жареными томатами, или же подать, какъ гарниръ къ котлетамъ: грибнымъ, капустнымъ, изъ различныхъ крупъ.

№ 94. Котлеты изъ картофеля и творога.

Сварить съ солью 6 стакановъ очищеннаго картофеля, пропустить черезъ машинку или протереть черезъ сито, тоже самое сдѣлать, т. е. протереть 6 лотовъ творога. Къ поджаренной въ 3 ложкахъ масло мелка изрубленной луковицѣ прибавить зеленаго укропа и трибульки, переложить въ картофель, разбить 2 сырыхъ яйца, всыпать 5 ложекъ сухариковъ, немного соли, перемѣшать и выложить на доску, поступать въ дальнѣйшемъ по прежнему рецепту.

№ 95. Картофельныя котлеты.

Сварить 10 крупн. картоф., очистить, протереть. Взбить 3 яйца, $^1/_2$ стакана муки, посолить, положить немного какого угодно масла, сдѣлать изъ

тѣста котлеты и поджарить. Соусъ къ нимъ грибной.

№ 96. **Крутоны изъ макаронъ съ лукомъ.**

¼ фунта макаронъ сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлакъ, изрѣзать на мелкіе кусочки: 2 луковицы отварить въ соленой водѣ, вынуть, изрубить мелко, ¼ ф. толченыхъ сухарей смѣшать вмѣстѣ съ 3 взбитыми яйцами, 1 ложкою масла. Смѣшать все вмѣстѣ и поступить какъ съ крутонами изъ моркови.

№ 97. **Варенники.**

Берутъ 1 ф. муки крупчатки, 2 яичныхъ желтка, полстакана воды, немного соли и замѣшиваютъ тѣсто, прибавивъ столовую ложку чухонскаго масла. Тѣсто раскатать въ тонкій пластъ и нарѣзать въ стаканъ кружечки. На эти кружечки кладутъ протертый и хорошо отжатый творогъ смѣшанный съ яйцами и сметаной, защипываютъ въ видѣ пирожковъ и спускаютъ въ кипятокъ. Когда всплывутъ вынимаютъ друшлакомъ въ глубокое блюдо и поливаютъ масломъ, иначе они слипнутся.

Къ варенникамъ подается сметана.

№ 98. **Картофель съ соусомъ изъ майорана.**

Нарѣзать 2 тарелки сырого картофеля тонкими ломтями, сложить въ кастрюлю, залить водой, посоленной по вкусу, прибавить масла, ложки 2, и тушить. Когда картофель будетъ готовъ, тогда сварить до полной готовности, въ водѣ отъ картофеля, одну изрубленную луковицу, прибавить сметаны 2 ложки и немного майорану; этимъ соусомъ облить картофель и подать.

№ 99. **Макароны, запеченыя съ молокомъ.**

$^1/_2$ ф. макаронъ опустить въ кипятокъ, вскипятить, откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою; когда вода стечетъ переложить въ жестяную форму или каменную латочку, налить $^1/_2$ стакана цѣльнаго кипяченаго молока, положивъ въ него ложку свѣжаго масла, 1—2 яйца, съ $^1/_2$ стакана сахара, осыпать сверху сухарями, запечь. Подать къ нимъ сахаръ и корицу.

№ 100. **Макароны съ грибами.**

6 сушеныхъ грибковъ сварить, мелко изрубить. На грибномъ бульонѣ, котораго не должно быть много, сварить 1 фунтъ итальянскихъ макаронъ; 2—4 изрубленныя луковицы поджарить

докрасна въ $1^1/_2$ стаканѣ одного изъ постныхъ маслъ, всыпать грибы, смѣшать все съ макаронами, выложить на блюдо, подавать.

№ 101. **Макароны съ сыромъ.**

Отварить въ посоленной по вкусу горячей водѣ $^1/_2$—$^3/_4$ ф. наломанныхъ на куски макаронъ, откинуть на рѣшето или дуршлагъ, чтобы стекла вода; воды надо налить немного. Распустить на разогрѣтой сковородѣ масла 2 ложки, положить 2 ложки сметаны, протертыхъ томатовъ ложки 2—3, выложить макароны на сковороду и поставить на $^1/_4$ часа въ печку, тщательно все размѣшавъ. Подать съ натертымъ сыромъ.

№ 102. **Домашнія макароны запеченныя.**

Сдѣлать тѣсто какъ для колдуновъ, мелко порѣзать и сварить въ кипяткѣ; отцѣдить, перелить холодной водой, подрумянить ложку масла, смѣшать съ макаронами, всыпать немного сахару, корицы, прибавить мелкаго изюма, выложить въ форму, вымазанную масломъ, и поставить въ горячую печь на 1 часъ.

№ 103. **Яичница глазунья.**

На разогрѣтую сковородку положить одну ложку масла и осторожно вылить яйца, предва-

рительно отбитыя въ глубокую тарелку или миску. Положить соли, когда начпетъ задѣлываться бѣлокъ.

№ 104. Лапша.

Пропорція: 1/2 ф. муки, 3—4 шт. яицъ и соли по вкусу.

Муку высыпать на столъ, сдѣлать посрединѣ ямочку, вбить туда яйца, положить соль по вкусу, замѣсить крутое тѣсто и хорошенько при этомъ его растереть. Затѣмъ, давъ тѣсту немного полежать, начинать раскатывать тонко, какъ бумага. Во время раскатыванія все время на столъ и поверхъ тѣста нужно подсыпать муку. Когда тѣсто будетъ раскатано, то нарѣзать его не очень широкими лентами, посыпать мукой и сложить одна на другую, и тогда начать шинковать, т. е. рѣзать ножемъ поперекъ ленты какъ можно мельче. Когда лапша будетъ нарѣзана, то ее нужно разбить или, такъ сказать, растрясти, чтобы каждая штучка отдѣлилась одна отъ другой и дать полежать, чтобы лапша немного подсохла.

Когда будете употреблять лапшу для бульона, то нужно ее сначала подготовить, т. е., со стола собрать въ рѣшето и отсѣять находящуюся при ней муку; затѣмъ вскипятить воду, немного, т. е. по вкусу, положить соли и въ этотъ

кипятокъ опустить отсѣянную на рѣшетѣ лапшу и дать хорошенько вскипѣть, затѣмъ слить горячую воду, налить холодной, хорошенько при этомъ перемѣшавъ лопаткой или шумовкой, откинуть на рѣшето и дать постоять, чтобы какъ можно суше стекла вода, дабы этой водой не развести, то есть не сдѣлать жидкимъ бульонъ.

№ 105. **Картофельная лапша.**

Сварить 10 большихъ картофелинъ въ кожѣ; когда онѣ остынутъ, такъ что будутъ совершенно холодныя, очистить, истереть ихъ на теркѣ, положить на 1 тарелку протертаго картофеля: муки 4 столовыхъ ложки, цѣлое яйцо и еще 1 желтокъ, 1 столовую ложку растопленнаго сливочнаго масла; все это хорошенько размѣшать, выложить на доску для тѣста, посыпанную мукой, и замѣсить немного, чтобы масса не прилипала къ рукамъ; затѣмъ раскатать тѣсто въ видѣ длинной палки толщиною въ палецъ и нарѣзать куски длиною въ вершокъ. Между тѣмъ вскипятить въ глубокой кастрюлѣ $^1/_4$ ф. масла и побросать туда лапшу; какъ пожелтѣетъ, вынуть шумовкой (ложкой со многими отверстіями).

№ 106. **Драчена.**

$^1/_8$ фунта масла растереть до бѣла въ чайной чашкѣ; 3 желтка растереть до бѣла въ другой чашкѣ съ $^1/_4$ стаканомъ мелкаго сахара, но не

сахарнаго песку, смѣшать вмѣстѣ, подсыпая 2 стакана крупичатой муки и подливая 2 стакана молока, размѣшать осторожно сверху внизъ. Распустить на большой сковородѣ ложку масла, когда раскалится, влить тѣсто, поставить въ печь почти на полчаса.

№ 107. Макароны съ яйцами.

Взять нетолстыхъ хорошихъ макароновъ, опустить ихъ въ соленый кипятокъ, мѣшать осторожно, пока вода опять закипитъ; тогда сдвинуть на край плиты, прикрыть крышкой и дать кипѣть тихонько минутъ 20. Откинуть на рѣшето. Переложить въ сотейникъ. Нѣсколько яицъ размѣшать хорошенько съ 1—2 ложками распущеннаго масла, налить на макароны и запечь. Можно размѣшать яйца съ макаронами, обжарить все вмѣстѣ въ маслѣ на сковородѣ.

№ 108. Макароны съ брынзой.

Обыкновенныя макароны изломать на кусочки, облить холодной водой, сварить въ соленомъ кипяткѣ и откинуть. Взять хорошаго, не слишкомъ соленаго овечьяго сыра (брынзы), протереть его и класть въ глубокое блюдо слоями брынзу и макароны. Если нѣтъ брынзы, можно взять

хорошаго жирнаго соленаго творогу. Верхній рядъ долженъ быть творогъ или сыръ. Залить масломъ, поджаренннымъ до румянаго цвѣта, съ сухариками. Подать горячимъ.

№ 109. **Молочная лапша.**

Взять неснятого молока 5 глубокихъ тарелокъ (разсчетъ на 6 персонъ), вскипятить одинъ разъ и за четверть часа до того, какъ подавать на столъ, всыпать въ него приготовленную нѣсколько раньше лапшу такимъ образомъ: 3 стакана муки съ 2 сырыми яйцами и достаточнымъ количествомъ воды замѣсить въ крутое тѣсто, раскатать въ очень тонкіе круги, слегка посыпать мукою, свернуть въ трубки и нашинковать мелкой лапши. Опустивъ лапшу въ молоко, вскипятить раза два, но такъ, чтобы лапша не разварилась. Это блюдо можно употреблять вмѣсто супу или же на третье блюдо вмѣсто пирожнаго въ послѣднемъ случаѣ къ ней подается мелкій сахаръ, кто любитъ, съ прибавленіемъ толченой корицы.

№ 110. **Ризотто.**

Взять понемногу овощей и кореньевъ: моркови, петрушки, лука, сельдерея, цвѣтной капу-

сты и т. п., что есть по сезону, посолить, положить масла 1—$1^1/_2$ ложки и сварить; потомъ слить бульонъ, овощи мелко изрубить, прибавить изрубленныхъ, съ вечера намоченныхъ, грибовъ штуки 4, томатовъ свѣжихъ штуки 2—3, нарѣзанныхъ мелко, или же пюре изъ томатовъ 2 ложки. Вымыть въ холодной водѣ около $^1/_2$ ф. рису, всыпать его въ бульонъ отъ овощей, а также сложить въ него всѣ изрубленные овощи и сварить. Если рисъ выйдетъ слишкомъ густъ или недостаточно разварится, а бульонъ весь выкипитъ, то необходимо прилить еще бульона, за неимѣніемъ же его прилить настоя отъ сухихъ грибовъ, которые употреблялись въ ризотто; если же этотъ настой уже употребленъ на супъ, то добавить горячей воды столько, сколько впитаетъ въ себя ризотто, размѣшать хорошенько и дать сильно увариться.

№ 111. **Котлеты изъ гречневой крупы.**

Сварить изъ $^1/_2$ фун. средней гречневой крупы кашу, остудить ее; изрубить мелко и истереть на теркѣ 1 луковицу, изрубить и поджарить вмѣстѣ съ лукомъ 4—5 сухихъ грибовъ, намоченныхъ съ вечера, прибавить $^1/_4$ французскаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и отжатаго, положить 4 желтка, смѣшать все это съ кашей, надѣлать котлетъ, при чемъ каждую немедленно обвалять

въ бѣлкѣ (иначе развалятся), потомъ въ сухаряхъ, положить на разогрѣтую сковороду ложки 2 масла, сложить котлеты, поджарить съ обѣихъ сторонъ и подать съ любымъ салатомъ, съ пюре картофельнымъ, съ макаронами, огурцами, соусами: томатовымъ, сметаннымъ, съ отваренныхъ или жаренымъ картофелемъ и проч.

№ 112. **Омлетъ со свеклою.**

1/4 ф. толченыхъ сухарей размочить водою. 1 ложку рубленой зеленой петрушки, 1 сваренную свеклу и 1 штуку порею изрубить вмѣстѣ, смѣшать сухарями и разбить туда же 4 яйца. Нагрѣть сковороду, положить ложку масла, влить приготовленную массу, посолить и посыпать перцемъ. Когда поджарится съ одной стороны, разрѣзать ножомъ на 4 или на 6 частей, перевер нуть каждую часть и дать поджариться съ другой стороны.

№ 113. **Котлеты изъ риса и гороха.**

Сварить до мягкости съ кускомъ масла и щепоткой соли 2 стакана сушенаго, бѣлаго или зеленаго гороха. Сварить въ овощномъ отварѣ съ кускомъ масла попареннаго и выполосканнаго въ 2-хъ водахъ 10 лотовъ риса и выложить въ ма-

котру, давъ остынуть, а сваренный горохъ, отцѣдивъ на друшлагъ, протереть черезъ рѣдкое металлическое сито. Поджарить 4 ложки масла съ одной луковицей, изрубить зеленаго укропа, трибульки, стереть 2—3 кусочка чеснока и прибавить къ маслу, которое перелить въ рисъ, растереть, прибавить 8 ложекъ протертаго гороха, вымѣшать, всыпать щепотку соли, 2 сырыхъ яйца, 4—5 ложекъ толченыхъ сухарей, вновь хорошо перемѣшать, выложить на доску и выдѣлывать котлеты, поступая по предыдущему рецепту, поджарить на коровьемъ маслѣ пополамъ съ кокосовымъ. Поджаривъ, выложить котлеты на круглое блюдо, помѣстивъ посерединѣ обмытый пышный кустикъ салата. Котлеты подаются къ капустѣ.

№ 114. **Котлеты изъ картофеля съ соусомъ изъ сморчковъ.**

Картофель вымыть, очистить съ сыраго кожицу, варить до мягкости, потомъ откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, выложить его въ деревянную чашку, хорошенько размять или истолочь, прибавить 1½ столовыхъ ложки масла подсолнечнаго или маковаго, соли и сахару по вкусу, размѣшать, прилить немного воды, но чтобы не было очень жидко; потомъ сдѣлать котлеты умѣренной величины, давъ имъ круглую или про-

долговатую форму, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ изъ сушеной булки и жарить обыкновеннымъ способомъ, приливая постепенно масла сколько нужно, до тѣхъ поръ, пока онѣ зарумянятся, и подавать съ какимъ угодно соусомъ; но всего лучше ихъ подавать съ соусомъ изъ сморчковъ.

Соусъ изъ сморчковъ.

Сморчки самые первые весенніе грибы; они очень вкусны, когда ихъ хорошо приготовить. Если можно, то намочить ихъ съ вечера, чтобы весь песокъ изъ складокъ вышелъ и также вся нечистота, потомъ хорошенько и осторожно вымыть ихъ и вычистить, выполоскавъ нѣсколько разъ въ свѣжей водѣ. Затѣмъ опустить ихъ въ соленый кипятокъ такъ, чтобы кипятку было на три пальца сверхъ сморчковъ; дать имъ вариться 1/2 часа, потомъ откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, изрѣзать на небольшіе кусочки и, разогрѣвъ въ кострюлѣ масло, сложить въ нее изрѣзанные сморчки, прибавить 2 мелко изрубленныя луковицы, посыпать толченымъ перцемъ, если нужно посолить, размѣшать и жарить подъ крышкою, посматривая и чаще мѣшая ложкой чтобы не пригорѣли.

Между тѣмъ приготовить къ нимъ соусъ или подливку; взять: 1 столовую ложку масла и

столько же муки, растереть хорошенько вмѣстѣ и развести 2 стаканами грибнаго со сморчковъ бульона, поставить варить, постоянно мѣшая, пока соусъ примѣтно загустѣетъ, тогда выложить въ него обжареные сморчки, дать прокипѣть раза три, если нужно еще посолить и прибавить немного сахару для вкуса.

Подавая къ столу сморчки, можно, если есть, посыпать немного рубленымъ укропомъ сверху.

№ 115. **Варенники съ капустой и грибами.**

Отварить въ посоленной водѣ головку пошинкованной и обваренной кипяткомъ капусты, процѣдить и мелко изрубить. Отдѣльно сварить $^1/_8$ ф. сушеныхъ грибовъ, мелко изрубить и перемѣшать съ капустой. Тѣсто, изъ фунта муки, тонко раскатать и смѣсью начинять вареники. Затѣмъ сварить въ кипяткѣ и полить свѣжимъ масломъ. Можно тоже дѣлать вареники изъ кислой капусты; тогда ее надо хорошенько обварить кипяткомъ, чтобы удалить лишнюю кислоту и сварить съ грибами.

№ 116. **Вареники хохлацкіе.**

Взять 3 яйца, стаканъ воды, немного соли, замѣсить тѣсто, разсучить тонко и нарѣзать

стаканомъ кружковъ. Творогъ съ вечера положить подъ гнетъ, протереть сквозь рѣшето, прибавить 2 или 3 яйца, немного соли, смѣшать до гладкости, надѣлать варениковъ, опускать ихъ въ крутой соленый кипятокъ; когда прокипятъ, осторожно вынимать шумовкою въ глубокоо блюдо или миску, облить свѣжей сметаной. Такіе-же вареники дѣлаютъ съ вишнями; вишни кладутъ въ тѣсто сырыми, посыпавъ на нихъ немното сахару; къ нимъ отвариваютъ соусъ изъ вишенъ сахаромъ и подаютъ свѣжую сметану.

№ 117. **Форшмакъ.**

4 яйца сварить вкрутую, отдѣлить желтки, растереть ихъ съ двумя ложками масла, вмѣшать ½ ф. толченыхъ сухарей, 1 ложку зеленой петрушки, немного рубленой свеклы, немного рубленаго порея, соли, перцу, 1 тушеную въ маслѣ и протертую луковицу, 3 ложки сметаны и 2 сырыхъ яйца. Все это хорошо смѣшать и выложить на сковороду, посыпать тертымъ сыромъ, поставить въ горячую печь на ¾ часа. Подавать съ коричневымъ соусомъ. Этотъ же форшмакъ можно испечь въ каменной формѣ, выложить на блюдо и обложить вокругъ мелко изрубленными бѣлками отъ яицъ.

№ 118. **Брюссельская капуста.**

Очистить и вымыть брюссельскую капусту. Сварить въ соленой водѣ, откинуть на друшлакъ. Подать къ ней масло съ сухарями.

№ 119. **Колдуны литовскіе.**

1 фунтъ мягкой говядины, 1 фунтъ почечнаго сала изрубить, очень мелко, положить соли перцу простого и англійскаго, 2 ложки мелко нарубленной луковицы, поджаренной въ маслѣ, полъ чайной ложки майорану и 2 ложки бульону, размѣшать; приготовить тѣсто, какъ сказано выше, подѣлать колдуны, спустить въ соленый кипятокъ, черезъ четверть часа попробовать; если готовы вынуть осторожно друшлаковой ложкой на блюдо; подать горячими; ѣдятъ съ солью, съ перцемъ и, кто любитъ, съ уксусомъ-

№ 120. **Колдуны со свѣжими грибами.**

Распустить ложку масла, поджарить въ немъ изрубленную луковицу и рубленые бѣлые грибы, когда будетъ готово, посыпать перцемъ, посолить, вбить 2 яйца и лѣпить колдуны: сварить въ грибномъ бульонѣ. Когда всплывутъ наверхъ отцѣдить, сложить въ кастрюльку, прибавить туда

масла, нѣсколько ложекъ бульону, лъ которомъ варились, покрыть крышкой и немного потушить.

№ 121. Яичные котлеты.

Сварить вкрутую 15 шт. яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ, бѣлки изрубить мелко-намелко, желтки же растереть и протереть сквозь сито. Распустивъ ¼ ф. или немного болѣе масла, сложить туда бѣлки и желтки, размѣшать хорошенько, пока масса не остынетъ. Тогда взбить еще 5 свѣжихъ желтковъ и 3 цѣлыхъ яйца, посолить, посыпать перцемъ и зеленою петрушкою прибавить тертой булки или сухарей, чтобы масса была густа, перемѣшать хорошенько, дѣлать котлеты, валяя ихъ въ мукѣ съ сухарями; жарить въ маслѣ. Эти котлеты можно подавать съ разною зеленью со шпинатнымъ соусомъ съ зелеными бобами, со стручьями или съ пикантнымъ соусомъ. Изъ этой порціи выйдетъ около 12 котлетъ.

№ 122. Фаршированные кабачки.

4 молодыхъ кабачка нарѣзать пополамъ вдоль. Вынуть середку. Сварить въ соленой водѣ стаканъ рису и 4—5 грибовъ. Сдѣлать фаршъ, положивъ масла, жареную луковицу (рублен.) и пе-

рецъ, смѣшать фаршъ, набить имъ половинки кабачковъ, помазать масломъ и печь въ духовкѣ $1/2$ часа или часъ.

№ 123. **Фаршированные котлеты.**

Взять 12 свѣжихъ томатовъ (т. е. помидоровъ), срѣзать верхушки. Осторожно вынуть чайной ложкой средину. Приготовить фаршъ изъ 1 стак. риса, 6 грибовъ, положить въ него перцу. Набить фаршемъ томаты, помазать масломъ и печь.

№ 124. **Рагу изъ баклажановъ.**

Очистить отъ тонкой кожицы 3 шт. баклажановъ, нарѣзать ихъ кружками и также нарѣзать 3 шт. томатовъ и 2 луковицы и поджарить вмѣстѣ. Заранѣе поджарить грибы съ лукомъ и перемѣшать съ баклажанами, положить 1 ложку сметаны и подать съ рисомъ, отваренными въ небольшомъ количествѣ посоленной воды и смѣшаннымъ съ 1 ложкой масла, или же подать съ жаренымъ картофелемъ.

№ 125. **Капуста фаршированная.**

Небольшой кочанъ свѣжей капусты разрѣзать на 4 части, опустить въ кипятокъ (посоленный

по вкусу), немного прокипятить, откинуть на рѣшето или дуршлагъ, дать стечь водѣ; между тѣмъ приготовить фаршъ: гречневую кашу (приблизительно $1^1/_2$—2 стакана) смѣшать съ 2 яйцами, съ 4 грибами и луковицей, изрубленными и поджаренными, и съ $^1/_4$ французскаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и отжатаго. Взять части кочна, вырѣзать сердцевину, уложить между листьевъ фаршъ, сложить всѣ куски въ кастрюлю, залить горячимъ бульономъ отъ супа или настоемъ отъ грибовъ и тушить до мягкости. Приготовить соусъ: поджарить одну ложку муки въ одной ложкѣ масла, развести до желаемой густоты водой, въ которой варилась капуста, прибавить 1—2 ложки сметаны и немного лимоннаго сока или кусочковъ лимона безъ кожи; вскипятить соусъ, облить имъ капустникъ и подать.

№ 126: **Капуста цвѣтная.**

Очистить цвѣтную капусту, положить ее на 1 часъ въ холодную воду съ солью. Между тѣмъ приготовить кастрюлю съ соленымъ кипяткомъ и опустить цвѣтную капусту въ крутой кипятокъ. Когда кочерыжка станетъ мягкой, капуста готова. Выложить красиво на круглое блюдо, обложить отварнымъ картофелемъ и посыпать зеленою петрушкою. Подавать съ растопленнымъ масломъ и толчеными сухарями или съ соусомъ.

Можно и съ горчичнымъ соусомъ. (См. отд. Соусы).

Обыкновенно подаютъ цвѣтную капусту на салфеткѣ положивъ на круглое блюдо.

№ 127. **Бобы съ соусомъ.**

Намочить съ вечера $^1/_2$ ф. бобовъ, предварительно вымывъ; сварить ихъ на другой день въ той-же водѣ до мягкости, посолить, разъ вскипятить и подать, обливши такимъ соусомъ: 2 ложки сметаны смѣшать съ 2 чайными ложками сахару и лимоннымъ сокомъ изъ $^1/_2$ лимона и вскипятить.

№ 128. **Тыковникъ.**

Заварите на молокѣ пшенную кашу размазню, выложите въ деревянную чашку, смѣшайте съ нѣсколькими яйцами, и съ такимъ же количествомъ, сколько имѣется каши,—натрите на теркѣ очищенной тыквы, посолите и прибавьте немного соли, если желаете немного толченой корицы и, хорошо размѣшавъ, сложите въ кастрюлю, обмазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями и поставьте въ духовую, чтобы хорошо запеклось,—выложите на блюдо.

Отдѣльно подаютъ холодное молоко, сливки, мелкій сахаръ корицу.

№ 129. Котлеты изъ свѣжихъ грибовъ.

Полную тарелку бѣлыхъ грибовъ очистить просѣять и отбросить на рѣшето, чтобы дать стечь водѣ. Грибы мелко изрубить, перемѣшать съ изрубленною печеною луковицею, столовою ложкою коровьяго масла, 2 сырыми яйцами, 1/2 стаканомъ сливокъ и тертою мякотью бѣлаго хлѣба, причемъ послѣдней взять столько, чтобы получилась возможность придать массѣ форму котлетъ. Надѣлать котлетъ, осторожно обвалять ихъ въ мукѣ, положить ихъ на сковороду съ распущеннымъ масломъ и жарить. Соусъ къ этикъ котлетамъ приготовляется такъ: столовую ложку крупичатой муки поджарить въ 1 1/2 столовой же ложкѣ коровьяго масла, развести двумя стаканами отвара, раза два вскипятить, прибавить два куска пережженаго сахару, столовую ложку лимоннаго соку, еще разъ вскипятить, за тѣмъ прибавить вымытаго кишмишу полъ-чайной чашки, двѣ чайныхъ ложечки мелкаго сахару, посолить, размѣшать, еще разъ вскипятить, возможно тщательнѣе помѣшивая, и облить этимъ соусомъ котлеты передъ самой подачей къ столу

№ 130. Огурцы свѣжіе фаршированные.

Штукъ 8 свѣжихъ зеленыхъ огурцовъ очи стить отъ кожи, вынуть сердцевину и нафарши

ровать фаршемъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: изрубить мелко грибовъ, чтобы было 2 стакана, смѣшать съ 1/2 стакана мякоти отъ французской булки, смоченной въ молокѣ и отжатой, прибавить 1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, взбить 2 сырыхъ яйца, посолить, чуть поперчить, растереть хорошенько. Когда огурцы будутъ нафаршированы, ихъ сложить въ кастрюлю, гдѣ распущено 2 столовыхъ ложки масла, влить 2 стакана грибного отвара, немного посолить, накрыть кастрюлю крышкою, поставить на огонь и варить минутъ 20; потомъ прибавить 1 стаканъ сметаны и тушить 1/4 часа. Когда огурцы будутъ довольно мягки, ихъ выложить на блюдо, облить подливкою и подавать на столъ.

№ 131. **Паштетъ картофельный съ шампиньонами.**

Очистить холодный, сваренный заранѣе, картофель, протереть сквозь рѣшето или истереть на теркѣ. На глубокую тарелку натертаго картофеля взять 2 желтка (сырыхъ) 2—3 столовыхъ ложки сметаны, 1 истертую и поджаренную луковицу,—смѣшать хорошенько все это вмѣстѣ съ картофелемъ; затѣмъ взять полную ложку этой смѣси, скатать круглую котлету, сдѣлать чайной ложкой или ножомъ углубленіе посрединѣ, поло-

жить туда шампиньоннаго фарша, залѣпить паштетнымъ тѣстомъ отверстіе, обвалять въ бѣлкѣ, оставшемся при заготовкѣ тѣста, каждый паштетъ, потомъ—въ сухаряхъ и зажарить въ сливочномъ маслѣ.

Фаршъ къ паштету: около ½ фунта свѣжихъ шампиньоновъ очистить, вымыть, изрубить очень мелко съ 1 луковицей и поджарить. Зажарить въ маслѣ 1 яйцо, изрубить и смѣшать съ грибами. Вмѣсто свѣжихъ шампиньоновъ можно взять консервированные бѣлые грибы или же бѣлые сухіе; въ послѣднемъ случаѣ надо ихъ съ вечера намочить, а потомъ поступать какъ съ шампиньонами.

№ 132. **Картофельные котлеты.**

Отварить съ солью 6 стакановъ очищеннаго картофеля и отдѣльно отварить 4 яйца и 6 обмытыхъ сушенныхъ грибовъ. Сваренные грибы, отпѣдивъ, пропустить 2 раза черезъ машинку, а картофель и яйца пропустить по разу. Поджарить мелко изрубленную луковицу въ 3 ложкахъ масла, посыпать мелко изрубленнымъ укропомъ, петрушкой и трибулькой и перелить въ картофель, вбить 2 сырыхъ яйца и всыпать ½ стакана сухариковъ, щепотку соли, вымѣшать, выложить на доску и выдѣлать котлеты. Поджаривъ на кокосовомъ и коровьемъ маслѣ, беря одно коли-

чество того и другого, огарнировать зеленью и подать.

№ 133. Рыжики въ сметанѣ.

Молодые сочные рыжики очистить отъ корней и вымыть. Когда вода стечетъ, ошпарить крутымъ кипяткомъ и отбросить на рѣшето; изрубить одну или двѣ луковицы, смотря по количеству грибовъ; выложить на чугунную сковороду, положить двѣ ложки масла, посолить и обжарить рыжики вмѣстѣ съ лукомъ. Когда лукъ станетъ совершенно мягкимъ, посыпать перцемъ и укропомъ, вмѣшать сметаны, подержать на плитѣ еще 5 минутъ и подавать.

№ 134. Бѣлые грибы жареные.

Свѣжіе бѣлые грибы очистить отъ верхней кожицы, промыть въ холодной водѣ, разрѣзать каждый грибъ на двѣ части, или мельче, въ зависимости отъ величины гриба, положить на сковородку съ растопленнымъ масломъ и жарить все время помѣшивая ложкою. Къ такимъ грибамъ, уже подъ самый конецъ жаренья, можно прибавлять сметаны.

№ 135. **Чечевица съ гренками.**

Стаканъ или два чечевицы перемыть, налить водою, чтобы покрыло, вскипятить, положить 2 очищенныя луковицы, 1 морковь, ложку масла, накрыть, поставить въ печь часа на два, потомъ посолить, влить, ложку уксуса, подавать съ высушенными ломтиками бѣлаго или ситнаго хлѣба

№ 136. **Пюре изъ щавеля и шпината.**

Щавель и шпинатъ перебрать, удалить сорную траву и выбросить устарѣлые корешки и вялые листья щавеля и шпината. Потомъ ихъ промыть и отварить въ водѣ, не закрывая крышкой, для того чтобы сохранить зеленый цвѣтъ. Варить до мягкости и, когда готово, протереть на сито, смѣшать пюре съ бешемелью по пропорціи, какъ сказано выше, и подавать въ траталеткахъ или въ салатникѣ.

№ 137. **Шпинатъ съ гренками.**

Очистить шпинатъ отъ толстыхъ стеблей, бросить въ соленый кипятокъ и, когда сварится, откинуть на рѣшето и перелить холодной водой. Выжать всю воду. Изрубить очень мелко, а еще лучше протереть. Положить въ кастрюлю съ

ложкой сливочнаго масла, дать закипѣть, не переставая мѣшать, влить немного молока; можно сдѣлать легкую заправку изъ муки съ масломъ и разбавить молокомъ.

Шпинатъ не долженъ быть жидокъ; когда онъ положенъ на блюдо горкой, на немъ можно сдѣлать ножомъ вкось маленькія бороздки, и онѣ не должны сплываться. Соли--по вкусу. Наконецъ, прибавить еще кусочекъ сливочнаго масла и болѣе не давать кипѣть. Положить на блюдо. Гарнировать гренками изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзаннаго треугольниками, жаренными на сковородѣ въ маслѣ. Можно гарнировать пашотами или армриттерами. Армриттеры дѣлаются такъ: нарѣзать бѣлаго хлѣба не очень тонко, 1 желтокъ размѣшать въ стаканѣ молока, въ этомъ молокѣ намочить куски бѣлаго хлѣба, потомъ обвалять ихъ въ толченыхъ сухаряхъ и изжарить на сковородѣ въ маслѣ.

№ 138. **Грибы жареные.**

Срѣзать шапки, очистить, обмыть, посолить и сложить на рѣшето, чтобы стекала вода. Обвалять въ мукѣ и жарить въ маслѣ. Когда готовы, облить сметаной и еще прокипятить. Подавать на сковородѣ, въ которой жарились.

№ 139. Рисъ.

Стаканъ рису хорошо промыть, обдать кипяткомъ и слить его, затѣмъ сварить въ соленомъ кипяткѣ. Когда онъ готовъ (но чтобы не былъ переваренъ), откинуть на друшлакъ, перелить холодной водой. Взять каменную или металлическую форму (лучше каменную), вымазать густо масломъ и всыпать въ нее осторожно рисъ чтобы онъ легко былъ посыпанъ, положить сверху кусками 2—3 ложки масла и поставить въ печь, чтобы образовалась кругомъ румяная корочка Вынувъ изъ печи, закрыть форму минуты на 3—5, а затѣмъ обвести кругомъ ножомъ и осторожно выложить на блюдо, чтобы не разсыпалось.

№ 140. Омлетъ съ грибами.

Взявъ 2 стакана свѣжихъ и молодыхъ грибовъ, обмыть, нашинковать и посолить, положить 3 ложки масла, мелко изрубленную луковицу и поставить тушиться. Когда грибы будутъ готовы, посыпать мелко нарѣзанной петрушкой и укропомъ, разболтать 1 стаканъ сметаны съ 1 ложечкой пшеничной муки. Закипятить 2 раза и снять съ огня. Омлетъ испечь, положивъ грибы на середину, края завернуть внутрь, выбросить на блюдо и подавать.

№ 141. **Вегетаріанское жаркое.**

2 части зеленой ржи, 1 часть молотой чечевицы варить; когда остынетъ прибавить натертаго луку, мелко изрубленной петрушки и листьевъ сельдерея, перцу и столько толченныхъ сухарей, чтобы можно было массѣ придать форму жаркого; поджарить со всѣхъ сторонъ. Къ нему соусъ: мелко изрубленные грибы, тушенные въ маслѣ, распустить вегетаріанскимъ бульономъ, прибавить (по желанію желтковъ), и сметаны.

№ 142. **Рагу изъ рису съ овощами.**

Въ огнеупорную форму положить рядъ поджаренныхъ грибовъ, рядъ сухо свареннаго рису, рядъ вареной цвѣтной капусты. Размѣшать 2 яйца съ молокомъ, немного посолить, облить имп, положить сверху кусочками масло и печь въ печи или сварить на пару.

№ 143. **Огурцы съ помидорами.**

Нарѣзать мелко луковицу, поджарить въ маслѣ, прибавить 5—6 помидоровъ; тушить, протереть, прибавить немного муки съ масломъ.

Огурцы очистить, нарѣзать на половинки вдоль, вынуть зерна, нафаршировать слѣдующимъ

фаршемъ: кусочекъ масла распустить, 2 яйца, тертыхъ сухарей, соли, ложку сметаны, немного тертаго сыру пармезану.

№ 144. **Кислая капуста съ грибами.**

Сварить 7—8 штукъ сушеныхъ грибовъ, порубить или пошинковать и поджарить въ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ. 3 стакана кислой капусты отжать и протушить хорошо въ 1—2 ложкахъ маслѣ, туда же положить жаренные грибы съ лукомъ. Затѣмъ залить оставшимся грибнымъ бульономъ и варить до готовности. Заправить 1 ложкой муки, поджаренной съ масломъ и положить 3—4 ложки сметаны. Прокипятить и подавать. Это блюдо можно приготовить на растительномъ маслѣ и не класть сметаны, а положить больше грибовъ.

№ 145. **Картофель фаршированный лукомъ.**

Вымыть крупную картофель и спечь въ духовомъ шкафу. Когда готова, срѣзать съ одной стороны верхушки и выбрать осторожно чайной ложкой мякоть. Изрубить мелко рѣпчатый лукъ, поджарить въ маслѣ, смѣшать съ вынутой мякотью, конечно посоливъ по вкусу и фаршировать картофель. Сложить картофель на сковороду,

положить на каждую картофелину кусочекъ масла, закрыть срѣзанной крышечкой и поставить въ печь не надолго. Въ постъ скоромное масло замѣнить постнымъ.

№ 146. Картофель фаршированный грибами.

Сварить сухіе грибы штукъ 8—10 (или свѣжіе протушить въ маслѣ) и мелко изрубить. Поджарить въ маслѣ мелко изрубленныя 1—2 луковицы или лукъ порей, туда же положить рубленные грибы и 2—3 ложки толченныхъ сухарей, посолить и прожарить. Когда немного простынетъ, положить 1 яйцо, хорошо перемѣшать и фаршировать сырой картофель, который предварительно очистить, срѣзать верхушки и осторожно выбрать середину, но не слишкомъ много, чтобы стѣнки не были черезъ чуръ тонкими, иначе можетъ развалиться. Закрыть рѣзанной верхушкой, сложить въ кастрюлю, положить масла 1—2 ложки, залить грибнымъ бульономъ и сварить подъ крышкой. Передъ подачей положить 1—2 ложки сметаны, по желанію подправить 1/2 ложки муки, прокипятить, сложить на блюдо и подавать. Желая имѣть постное блюдо, откинуть все скоромное и готовить на постномъ маслѣ.

№ 147. Котлеты изъ капусты.

Небольшую головку капусты или половину разрѣзать и опустить въ соленый кипятокъ и немного проварить, затѣмъ откинуть на друшлакъ, чтобы стекла вода. Сварить 4—5 штукъ сушенныхъ грибовъ. Пропустить черезъ мошонку капусту и грибы, положить туда ½ булки намоченной въ водѣ или молокѣ, 1—2 яйца, посолить, если нужно, и дѣлать маленькія котлетки. Смазать бѣлкомъ, обсыпая сухарями и жарить. Подать къ нимъ соусъ томатовый на грибномъ бульонѣ.

№ 148. Омлетъ-Суфле.

Взять: муки картофельной, муки крупичатой, масла хорошаго, сахару толченого всего по 1 столовой ложкѣ.

Ванили толченой ⅓ палочки, молока 1 стаканъ, яицъ четыре, сахару двѣ столовой ложки, масла двѣ столовой ложки.

Хорошенько растереть картофельную и крупичатую муку съ одной столовой ложкою масла; присыпать 1 полную ложку мелкаго сахара, смѣшаннаго съ толченой ванилью, еще размѣшать и развести все однимъ холоднымъ стаканомъ молока; поставить на плиту и постоянно мѣшать, пока вся масса хорошо не загустѣетъ и не про-

варится; тогда взбить до-бѣла 4 желтка съ 2 ложками сахара и выложить въ приготовленное тѣсто; затѣмъ взбить бѣлки въ пѣну, размѣшать, осторожно вливая въ тѣсто и поднимая массу снизу вверхъ; наконецъ, приготовить 2 сковородки равной величины, вымазать ихъ масломъ поровну выложить на каждую изъ нихъ приготовленной массы и поставить въ горячую духовую печь; когда оба пласта на сковородкахъ хорошо зарумянятся и поднимутся, вынуть ихъ изъ печи, сложить на блюдо одинъ пластъ на другой, посыпать мелкимъ сахаромъ или облить какимъ нибудь сиропомъ и подавать къ столу.

Омлетъ-суфле поспѣваетъ въ 15 и не долѣе какъ въ 20 минутъ.

Третьи блюда и сладкія.

№ 149. Компотъ изъ чернослива съ миндалемъ.

Вымыть черносливъ и сварить въ водѣ съ сахаромъ. Когда будетъ готовъ сложить его въ компотницу, а сокъ процѣдить, прибавить сахару и сварить густой сиропъ. Очистить миндаль (на 1 фунтъ чернослива $^1/_4$ ф. миндалю), сложить въ черносливъ и все это залить горячимъ сиропомъ. Остудить и подавать.

№ 150. Воздушный пирогъ изъ чернослива.

Разварить 1 фунтъ чернослива въ небольшомъ количествѣ воды, когда хорошо сварятся и станутъ мягкими, слить воду и протереть ихъ. Положить сахару и проварить, какъ яблоки.

№ 151. Компотъ изъ яблокъ.

Очистить средней величины яблоки, вынуть середину.

Приготовить жидкій сиропъ изъ воды и сахара, сварить въ немъ яблоки, когда послѣдніе станутъ мягки, осторожно сложить ихъ въ компотницу, а въ сиропъ прибавить сахару, проварить и облить яблоки.

Остудить и подавать.

Можно такъ сварить и изъ рѣзанныхъ яблокъ и чернослива.

№ 152. **Компотъ изъ грушъ.**

Отварить очищенныя груши по способу варки яблокъ, прибавивъ 6 штукъ гвоздики и кусокъ корицы; когда груши будутъ мягкія, прибавить сахару по вкусу (зависитъ отъ грушъ, насколько онѣ сладки). Когда остынутъ, вылить въ компотникъ и подавать. Можно такъ-же приготовлять груши, какъ и яблоки, другимъ способомъ, т. е. отварить груши въ слабомъ сиропѣ или въ водѣ, а посолить густымъ сиропомъ съ гвоздикой и корицей, вмѣсто лимонной цедры. Гвоздику повтыкать въ половинки грушъ и такъ подавать.

№ 153. **Компотъ изъ апельсиновъ.**

Очистить нѣсколько апельсинъ, раздѣлить ихъ по частичкамъ, прокипятить въ сиропѣ изъ 1 стак. сахару, 1 стак. воды и половину мелко на-

шинкованной апельсиновой корки, выжать апельсины, сиропъ еще прокипятить, прибавить кто любитъ 1 рюмку бѣлаго вина, апельсины сиропомъ остудить и подавать на столъ.

Обыкновенно подаютъ апельсинный компотъ пополамъ съ яблочнымъ.

№ 154. **Компотъ изъ разныхъ ягодъ.**

Ягоды, какія угодно, очистить отъ стебельковъ и отобрать отъ порченныхъ, чтобы вычищенныхъ было 2 или 3 фунта. Тогда сварить сиропъ, т. е. взять $1^1/_2$ стакана сахару, 1 стаканъ воды и хорошенько вскипятить нѣсколько разъ; потомъ горячимъ облить всѣ приготовленныя ягоды, вынести въ холодное мѣсто и оставить до обѣда.

№ 155. **Компотъ изъ сушеныхъ плодовъ.**

Перемыть въ теплой водѣ раза 3 всѣ приготовленные сушеные плоды для компота; сложить ихъ въ одну кострюлю, налить $2^1/_2$ стакана воды, прибавить кусочекъ корицы, закрыть и поставить варить до мягкости; потомъ отставить, дать имъ остынуть въ холодномъ мѣстѣ, слить съ нихъ взваръ, процѣдить, прибавить въ него $^1/_4$ ф. сахару, вскипятить, слить и остудить совершенно.

Затѣмъ всѣ вареные плоды уложить на глубокое блюдо, залить остуженнымъ сиропомъ и оставить въ холодномъ мѣстѣ.

№ 156. **Компотъ изъ дыни.**

Срѣзать корку съ дыни, нарѣзать мякоть на небольшіе четыреугольные кусочки, посыпать $^1/_2$ стаканомъ сахара, сложить въ глубокую посуду, накрыть крышкою и, встряхнувъ нѣсколько разъ, чтобы всѣ кусочки обвалялись въ сахарѣ, поставить въ холодное мѣсто. Затѣмъ сварить сиропъ изъ 1 стакана сахара и $^1/_2$ стакана воды, хорошенько прокипятить, выложить куски дыни въ вазочку или глубокое блюдо, залить горячимъ сиропомъ, остудить и въ свое время подавать.

Къ дынѣ непремѣнно подаютъ отдѣльно мелко истолченный инбирь.

№ 157. **Кисель изъ ягоднаго сока.**

Отобрать 3 стакана какихъ желаютъ ягодъ, вымыть, сложить ихъ въ каменную кострюлю, залить 4 стаканами холодной воды и прокипятить такъ, чтобы ягода была совершенно мягка; потомъ протереть ее сквозь сито и отмѣрить 5 стакановъ; изъ нихъ 4 слить въ кострюлю, поставить на плиту, всыпать $^1/_2$ ф. сахару, прибавить

для цвѣта 1 чайную ложку лимоннаго соку и дать закипѣть. Между тѣмъ взять 4 столовыхъ ложки картофельной муки и развести ее пятымъ стаканомъ ягоднаго взвара, а когда поставленный на плиту сокъ съ сахаромъ закипитъ, понемногу вливать въ него разведенную муку и неотступно мѣшать до тѣхъ поръ, пока кисель не закипитъ и не загустѣетъ; тогда сполоснуть форму холодной водою, вылить туда кисель и вынести въ холодное мѣсте, а при выдачѣ къ столу выложить изъ формы,

Къ нему подаютъ мелкій сахаръ и сливки.

№ 158. **Кисель яблочный.**

Взять нѣсколько кисло-сладкихъ яблокъ, очистить ихъ, порѣзать, разварить въ 5—6 стаканахъ воды, процѣдить сквозь сито, прибавить четверть фунта мелкаго сахару; прокипятить, прибавить сильно мѣшая 1 стаканъ картофельной муки, разведенной водою или оставшимся яблочнымъ сокомъ, продержавъ мѣшая нѣсколько минутъ на легкомъ огнѣ, отставить и дальше поступать какъ сказано выше.

№ 159. **Клюквенный кисель.**

Вымыть клюкву въ холодной водѣ, протолочь и протереть совершенно, приливая холодной воды

такъ, чтобы всего сока было не болѣе 5 стакановъ. Изъ нихъ 4 стакана влить въ особую каменную кострюльку, всыпать $^1/_2$ фунта сахару и опустить туда цедру, срѣзанную съ 1 лимона; влить 1 чайную ложку лимоннаго сока, размѣшать, поставить варить и дать закипѣть; между тѣмъ взять 4 столовыя ложки картофельной муки, развести ихъ оставшимся стаканомъ клюквеннаго сока и хорошенько размѣшать, чтобы не было комковъ; когда сиропъ хорошо закипитъ, понемногу вливать разведенную картофельную муку въ кипящій взваръ и мѣшать или взбивать такъ, чтобы не было комковъ и чтобы взваръ загустѣлъ ровно; дать прокипѣть одинъ или два раза, потомъ снять съ плиты, вынуть прочь цедру, ополоснуть холодной водой форму, выложить въ нее кисель, остудить, а при подачѣ на столъ выложить изъ формы на блюдо.

Къ киселю особо подаются мелкій сахаръ и сливки.

№ 160. **Кисель изъ ягодъ.**

Ягоды залить водою. вскипятить, растереть ложкою, процѣдить, взять этого соку 5 стакановъ, всыпать $^1/_4$ или $^1/_2$ фунта сахару, стертаго о лимонную цедру, вскипятить, влить муки, разведенной 1 стаканомъ холодной воды, и т. д.

Всѣ эти кисели надо варить или въ каменной

кострюлькѣ или въ мѣдномъ тазикѣ, иначе цвѣтъ будетъ не хорошъ.

№ 161. **Кисель овсяный.**

Чтобы овсяный кисель былъ бѣлѣе, его дѣлаютъ изъ крупы, а не изъ муки. Подсушить овесъ, истолочь его въ деревянной ступкѣ, сдуть мѣхами пыль. Взять 2 стакана этихъ истолченныхъ крупъ, налить на нихъ 4 стакана воды, поставить въ кухнѣ, подлѣ теплой печи, на 24 или 36 часовъ. Потомъ размѣшать хорошенько, процѣдить сквозь сито, выжимая овсяную шелуху. То, что стечетъ, называется цѣжь, ее надо перелить въ кастрюльку, поставить на плиту. Когда подогрѣется, всыпать миндальныя выжимки, дать вскипчть нѣсколько разъ, не переставая мѣшать, пока не погустѣетъ. Тогда перелить въ мокрую форму, застудить. Подавая, выложить на блюдо. Подать отдѣльно оставшееся отъ выжимокъ миндальное молоко (1/2 стак. минд.).

№ 162. **Кисель молочный.**

Обварить 20 шт. горькаго миндалю, очистить мелко истолочь, влить 5 стакановъ горячаго молока или сливокъ, накрыть крышкою, дать постоять такъ 1 часъ, процѣдить сквозь салфетку,

всыпать сахару, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканомъ молока.

№ 163. Кисель миндальный.

$1^1/_2$ фунта сладкаго и 10 штукъ горькаго миндалю обварить, очистить, мелко истолочь, подливая по чайной ложечкѣ холодной воды, развести 5 стаканами воды, процѣдить сквозь салфетку; оставшiйся на ней миндаль еще протолочь, подливая приготовленнаго уже миндальнаго.

№ 164. Желе лимонное.

Срѣзать потоньше цедру съ 3-хъ лимоновъ, положить въ кострюлю съ $1^1/_2$ фунта сахару и 20 золотниками расщипаннаго клея; залить все 2-мя бутылками холодной воды и поставить варить ровно на 1 часъ; когда готово, процѣдить сквозь салфетку, тотчасъ вылить туда сокъ, выжатый изъ 4-хъ лимоновъ, размѣшать и дать постоять $^1/_2$ часа; потомъ вылить въ форму, поставить въ ледъ и совершенно застудить. Черезъ 6 часовъ выложить желе изъ формы и подавать.

Это желе очень прозрачно, и его хорошо украшать снаружи какимъ нибудь ягоднымъ вареньемъ краснаго или темнаго цвѣта, малиной или вишнями.

№ 165. Желе яблочное.

Приготовляется изъ спѣлыхъ кислыхъ яблокъ, которыя очищаютъ отъ кожи и, разрѣзавъ на куски, т. е. нашинковавъ, варятъ съ прибавленіемъ немного лимоннаго соку, причемъ его берется на десятокъ яблокъ съ одного лимона. Когда яблоки хорошо разварятся, то ихъ вытаскиваютъ на сито, даютъ хорошо стечь, жидкость собираютъ и варятъ вмѣстѣ съ жидкостью, оставшеюся въ тазѣ, куда прибавляютъ столько по вѣсу сахару, сколько варилось яблоковъ, и кипятятъ, снимая пѣну 4—5 минутъ. Незадолго передъ снятіемъ съ огня, прибавляютъ въ него цедру мелко искрошенную и прокипяченную въ горячей водѣ. Когда же начнетъ не прилипать къ мѣшалкѣ, а будетъ стекать ровной струею— оно готово.

№ 166. Желе изъ малины.

Очистить отъ вѣтокъ 3 фунта малины, выжать изъ нея сокъ и прибавить столько воды, чтобы соку вышло ровно 4 стакана. Потомъ сварить сиропъ, всыпать въ тазикъ 1 фунтъ мелкаго сахара, залить 2½ стаканами воды, прибавить цедры съ 1 лимона и поставить варить; когда сиропъ прокипитъ раза два, процѣдить

его прямо въ малиновый сокъ и хорошенько размѣшать, выжать туда сокъ изъ 2 лимоновъ. Потомъ разварить 20 золотниковъ клея въ $2^{1}/_{2}$ стаканахъ воды и, процѣдивъ его въ подслащенный малиновый сокъ, размѣшать, немного остудить, вылить въ форму и поставить на ледъ. Черезъ 5 часовъ желе можно употреблять, выложивъ его изъ формы.

№ 167. Сливочный сабайонъ.

Развести 4 желтка съ 4 ложками мелкаго сахара и 2-мя стаканами сливокъ и взбить на легкомъ огнѣ до пѣны. По желанію, можно прибавить ванили или цедры.

№ 168. Пудингъ творожный.

Протереть 1 фунтъ сухого творога, положить 5 желтковъ, растертыхъ съ небольшимъ количествомъ сахара (по вкусу), $^{1}/_{4}$ ф. очищенной и вымытой въ холодной водѣ коринки, $^{1}/_{8}$ ф. мелко изрубленнаго вымытаго миндаля въ кожѣ, затѣмъ растереть хорошенько всю эту массу, прибавить 5 избитыхъ бѣлковъ и выложить все въ смазанную масломъ и посыпанную сухарями форму для варки пудинговъ. Варить, поставивъ

форму въ кипятокъ. Подать со сладкими фруктовыми подливками, съ сабайономъ.

№ 169. Пуддингъ яблочный.

Очистить и изрѣзать отъ 8 до 10 хорошихъ антоновскихъ яблокъ, положить въ кастрюлю, налить немного воды, накрыть крышкою и поставить на медленный огонь; дать прокипѣть. Когда яблоки будутъ наполовину готовы; слить воду и остудить, посыпавъ ихъ сахаромъ. Приготовить тѣсто, раскатать, выложить пуддинговую жестянку тѣстомъ; уложить туда яблоки накрыть тѣстомъ; обвязать плотно салфеткою опустить въ кипятокъ и кипятить 1½ часа. Подать къ этому пуддингу густыя сливки отдѣльно въ сливочникѣ.

Такимъ-же манеромъ можно приготовить пуддинги изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.

№ 170. Пуддингъ яблочный съ саго.

Взять: 4 большихъ антоновскихъ яблока, 5 ложекъ саго, цедру съ 1 лимона и сахара.

Тушить яблоки до мягкости и протереть, сварить саго съ небольшимъ количествомъ воды; стереть на куски сахару цедру съ одного лимона, истолочь, смѣшать все вмѣстѣ. Выложить

въ каменную чашку, вымазанную прованскимъ масломъ, и поставить въ печь на $^1/_2$ часа.

№ 171. Каравай изъ блиновъ съ яблоками.

Напечь блинчиковъ. Очистить штукъ 8—10 яблокъ и мѣлко порѣзать. Обмазать форму масломъ и класть блинчики, пересыпая каждый яблоками, сахаромъ и корицей и кладя по маленькому кусочку масла. Когда все будетъ сложено, сверху долженъ быть блинчикъ, на который положить кусочекъ масла и поставить въ печь, чтобы образовалась кругомъ зажаренная корочка. Подавая, выложить на блюдо, подать сахаръ.

172. Блинчатыя пирожки съ разными начинками.

Приготовить тѣсто: на каждый стаканъ молока—1 яйцо, 1 ложку муки, посолить. Смазать сковороды теплымъ масломъ, наливать тѣсто тонко на горячія сковороды и, поджаривъ съ одной стороны, разложить на столъ (на бумагу). Когда блины готовы, завертывать въ нихъ заранѣе приготовленный фаршъ изъ сваренной, изрубленной и тушеной въ маслѣ капусты, шьопиньоновъ, грибовъ съ грченевою кашею, рисомъ, съ рублеными крутыми яйцами, брюквой

и проч. Когда все готово, еще разъ обжарить на сковородѣ съ масломъ.

№ 173. **Блины скорые на дрожжахъ.**

5 стакановъ гречневой муки и 5 стакановъ пшеничной перемѣшать. Влить туда 5 стакановъ холодной воды понемногу, все время мѣшая, хорошо выбить. Въ это время нужно чтобы былъ готовъ крутой кипятокъ или кипящее молоко и влить того или другого 6 стакановъ въ тѣсто, хорошо вымѣшивая, посолить и взбить хорошенько, Развести въ стаканъ теплой воды или молока 1/8 дрожжей, влить въ тѣсто, еще взбить и поставить въ теплое мѣсто тѣсто. Ставить за 2 часа до печенья. Черезъ 2 часа, когда тѣсто подойдетъ, печь на раскаленныхъ маленькихъ сковородкахъ, смазывая ихъ масломъ. Подать къ блинамъ горячее распущенное масло и сметану.

№ 174. **Молочные блинчики съ меренгою.**

Сдѣлать слоеное тѣсто въ полъ пальца толщиною, обложить имъ сотейникъ такъ, чтобъ тѣсто плотно прилегало ко дну и не превышало бы краевъ. Взять 3 желтка и 1 бѣлокъ, 2 чайныхъ ложки муки, немного молока, размѣшать въ кастрюлѣ и замѣсить тѣсто; потомъ развести это

тѣсто молокомъ, нѣсколько разъ подливая понемногу; къ этому прибавить чайную ложку масла, 2 чайныхъ ложки сахарной пудры и цедру съ 1 апельсина или немного померанцевой воды. Когда все это перемѣшано, дать разъ вскипѣть въ этой же кастрюлѣ, потомъ охладить и вылить на тѣсто въ сотейникъ, потомъ опять поставить въ печь за полчаса, вынуть и дать остыть; потомъ покрыть блинчики сбитыми бѣлками и 3 яицъ, посыпать сахаромъ и поставить въ печь, пока чуть-чуть зарумянится.

№ 175. **Ватрушки сладкія съ картофелемъ.**

Выдать: 6 ложекъ протертаго свареннаго и почти сухого картофелю, 2 лимона, 6 ложекъ мелкаго сахару и 4 ложки масла.

Сварить въ водѣ лимонную цедру въ маломъ количествѣ воды до мягкости; истолочь въ каменной ступкѣ до гладкости; смѣшать съ картофелемъ, растопить масло въ ложкѣ сливокъ и влить туда же, выжать сокъ 2 лимоновъ, смѣшать все вмѣстѣ и остудить. Печь, какъ сказано въ № 465. Когда готово, посыпать сахарною пудрою.

№ 176. **Кремъ сливочный.**

Взять полтора или два стакана хорошихъ сырыхъ сливокъ, поставить ихъ въ холодное мѣсто

или на ледъ и сбивать вѣнчикомъ, пока не сгустѣютъ, затѣмъ растереть 4—5 желтковъ съ полъ-стакана, или три четверти стакана мелкаго сахару, прибавить полстакана сливокъ, размѣшать, поставить на огонь разогрѣть взбивая вѣнчикомъ, когда остынетъ смѣшать съ взбитыми сливками, туда же вмѣшать 4—5 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканѣ горячей воды, 1 ложечку мелко столченой просѣянной ванили, слить все въ форму и поставить на ледъ или въ холодную воду, когда масса застынетъ окунуть форму въ горячую воду, обтереть ее полотенцемъ и опрокинуть на блюдо.

Къ такому крему подаютъ ягодный сиропъ.

№ 177. **Кремъ изъ земляники, клубники или малины.**

Взять 3—4 стакана ягодъ земляники, клубники или малины, протереть сквозь сито, прибавить три четверти стакана или стаканъ мелкаго сахару, 1 бѣлокъ, поставить на ледъ, мѣшать ложкой пока не сгустѣетъ, прибавить 1 стаканъ взбитыхъ сливокъ, 5—6 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканѣ горячей воды, размѣшать, слить въ форму, поставить на ледъ или въ холодную воду, когда застынетъ окунуть въ горячій кипятокъ, обтереть форму полотенцемъ, опрокинуть на блюдо и подавать на столъ.

№ 178. **Кремъ яблочный.**

Взять штукъ 5 кисло-сладкихъ яблокъ, очистить отъ кожицы, разрѣзать каждое на нѣсколько частей, разварить въ двухъ стаканахъ воды, протереть сквозь сито, положить полфунта мелкаго сахару, прибавить 5—6 золотниковъ желатина, распущеннаго въ полстаканѣ горячей воды, размѣшать, поставить на ледъ или въ холодную воду, обтереть ее полотенцемъ, опрокинуть кремъ на блюдо и подавать на столъ.

№ 179. **Шарлотъ изъ чернаго хлѣба.**

6 яблокъ очистить, удалить сердцевину, изрѣзать ломтиками и сложить въ кастрюлю, въ которую прибавить 1 стаканъ сахару, полъ стакана коринки, 1 чайн. лож. толченой гвоздики полъ стакана рубленнаго миндалю, по полъ стакана рубленыхъ цукатовъ изъ апельсиновъ и лимоновъ и 2 ст. краснаго вина; слегка тушить подъ крышкой, чтобъ яблоки не развалились, полъ стакана черныхъ сухарей или черстваго ржанаго хлѣба, смѣшать съ полъ фун. сливочнаго масла и три четверти стакана мелкаго сахару, прибавить немного толченой корицы. Вымазать форму холоднымъ масломъ, обсыпать сухарями изъ чернаго хлѣба и положить въ нее

начала половину массы изъ хлѣба, потомъ массу изъ яблокъ, а сверху опять хлѣбъ облить четверть фун. растопленнаго сливочнаго масла и поставить въ печь, чтобъ запеклось.

№ 180. **Шарлотъ яблочный.**

Булку нарѣзать ломтиками безъ корки, облить 1 ст. бѣлаго вина и обсыпать четвертью фун. сахару. Приготовить изъ 5 яблокъ пюре, пропуская ихъ чрезъ мясорубку и смѣшать съ четвертью фун. мелкаго сахару; 5 яблокъ очистить, нарѣзать ломтиками, отбросить сердцевину, уложить въ шарлотницу тщательно сначала хлѣбъ, потомъ пюре, а на него ломтики яблоковъ и кусочки сливочнаго масла; покрыть хлѣбомъ, посыпать четверть фунта сахара полить растопленнымъ масломъ и хорошо запечь въ духовой печи.

№ 181. **Вафли.**

Выдать на каждыя 10 вафель 1 бутылку густыхъ сливокъ, 3 яйца и 1/2 ф. муки.

Влить сливки въ кастрюлю, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ и желтки влить въ сливки, поставить кастрюлю въ ледъ и взбить сливки съ желтками; вмѣшать туда муку, между тѣмъ, бѣлки, збить отдѣльно въ пѣну и вмѣшать въ тѣсто, когда надо печь вафли.

По желанію, можно въ тѣсто всыпать немного ванили или вмѣшать ваниль въ сахарную пудру, подавая къ столу.

№ 182. **Вареники съ черникой и другими ягодами.**

Замѣсить достаточно крутое тѣсто, взять для этого воды и цѣльныхъ яицъ или же только бѣлки, разбивъ въ водою. Раскатать тѣсто очень тонко и наложить поверхъ ягодъ, посыпать сахаромъ, чтобы онѣ пустили изъ себя немного соку. Завертывая вареники, надо края тѣста смазывать немного чистымъ бѣлкомъ, чтобы во время кипѣнія не развалились, такъ какъ они выпускаютъ много соку. Готовые вареники надо кидать въ варъ и варить до тѣхъ поръ, пока всплывутъ наверхъ. Затѣмъ вынимать соотвѣтствующей для этого ложкой и выложить на блюдо. Подавать съ сахаромъ и съ кислой сметаной.

Такіе же вареники можно дѣлать съ черными спѣлыми вишнями, очистивъ ихъ отъ косточекъ.

№ 183. **Пирогъ съ апельсинами**

Сдѣлать тѣсто по предъидущему. Очистить 6 апельсиновъ, нарѣзать тонкими кружками, вынимая сѣмечки, вывалять апельсины въ сахарѣ. Испечь сдѣланный изъ тѣста кругъ въ 2 пальца

толщины. Выложить на блюдо. Цедру отъ апельсиновъ срѣзать, налить ихъ водою стакана—2, положить сахару $1^1/_2$ стак. и сварить сиропъ Процѣдить и распустить въ немъ 8 пластинокъ желатину. Остудить немного. Ломтики апельсиновъ уложить рядами на кругъ изъ тѣста и залить это сиропомъ. Поверхность пирога должна быть какъ стекляная.

№ 184. **Гурьевская каша.**

Сварить на молокѣ манную кашу съ сахаромъ и ванилью, нарубить кусочками цукатъ, $^1/_2$ ф. грецкихъ орѣховъ протолочь и положить въ кашу. Все перемѣшать, выложить въ сотейникъ и запечь. Постную кашу надо дѣлать на миндальномъ молокѣ.

№ 185. **Супъ изъ черники.**

Ягоды перебрать, вымыть; вскипятить въ водѣ. Когда сварятся, влить 1 стак. бѣлаго вина, положить цедры, корицы, гвоздики, 1 стак. сахару, вскипятить и подавать съ гренками.

Для шести персонъ довольно: 3 ф. ягодъ, $^1/_2$ ф. сахару, 5 бут. воды, корицы, гвоздики, 1 стак. вина.

№ 186. **Супъ изъ сливъ.**

Взять 10—15 сливъ, 5 яицъ, восьмую фунта муки четверть сладкаго миндалю.

Яйца хорошо размѣшать съ мукою, прибавить полбутылки воды или сметаны, четверть фун. толченаго сладкаго миндалю и хорошо подогрѣть, чтобы сгустѣло, но чтобы желтки не свернулись, послѣ этого прибавить сливъ, разрѣзанныхъ пополамъ, изъ костей для запаха прибавить нѣсколько зеренъ горькаго миндалю и толченыхъ зернышекъ или косточекъ отъ сливъ.

№ 187. **Лимонный супъ**

Къ засмажкѣ изъ 2-хъ ложекъ масла и 3-хъ ложекъ муки добавить $^1/_2$ стакана сметаны, 1 литръ отвара и, все это размѣшавъ, поставить на плиту. Когда закипитъ—отставить. Затѣмъ взбить 5 желтковъ на стаканъ сметаны и этимъ забѣлить супъ, выдавить сокъ изъ $1^1/_2$ лимона и стереть на тарелкѣ съ половины лимона цедру. Отдѣльно отваренный рисъ, съ масломъ и солью, прибавить къ супу.

№ 188. **Супъ изъ брусники.**

2 стакана промытой брусники залить горячей водой, къ ней прибавить 6 винныхъ ягодъ или

фиников, промытыхъ въ лѣтней водѣ, два яблока двѣ порѣзанныя груши и варить часъ. Протереть черезъ густое сито, чтобы не было косточекъ изъ брусники. Заправить 2 стаканами сметаны, размѣшанной съ 3-мя ложками сахару и 3-мя ложками муки и дать разъ закипѣть. Передъ подачей на столъ, влить въ супъ полъ-стакана яблочнаго вина или рюмку бѣлаго вина. Къ этому супу подается отварной картофель, политый поджаренными сухариками съ масломъ и бисквиты.

Супъ изъ брусники дѣлать лѣтомъ холоднымъ изъ свѣжихъ ягодъ, а зимой—горячимъ изъ сушеныхъ, причемъ ягодъ надо взять 1 стаканъ.

№ 189. **Супъ изъ сухихъ плодовъ.**

Взять считая на 4 человѣка 1 фун. какихъ-нибудь сушеныхъ плодовъ; вымыть, налить водой и сварить до мягкости и процедить черезъ друшлакъ, влить въ этотъ сокъ рюмку краснаго вина и, если есть, можно прибавить какого-нибудь сиропа: всыпать четверть фун. сахару, лимонной цедры и подправить полъ ложкой картофельной муки, растертой съ холодною водой. Супъ этотъ можно подавать съ французскими клецками или съ гренками.

№ 190. **Трубочки со сливками.**

1 стак. муки, 1/2 ст. мелкаго сахару, 4 бѣлка размѣшать хорошенько, прибавить 3/4 стак. бѣ-

лаго вина, разогрѣть форму, намазать масломъ или воскомъ и вливать тѣсто, печь одну сторону, потомъ перевернуть на другую. Когда будетъ готово осторожно снять и свернуть въ трубочку. $1/2$ б. густыхъ сливокъ сбить въ пѣну $1/2$ п. ванили растолочь съ сахаромъ ($1/2$ стак.), положить на блюдо, кругомъ обложить трубочками.

№ 191. **Яблоки жареные въ тѣстѣ.**

Взять 2—3 яйца, 2—3 ложки мелкаго сахару, 1 рюмку рому, прибавить муки, чтобы тѣсто было не очень густое, очистить нѣсколько яблокъ, нарѣзать тонкими ломтиками, вырѣзать сердцевину, помакнуть каждый ломтикъ въ тѣсто, поджарить въ маслѣ, обсыпать сахаромъ и подавать на столъ.

Можно жарить ломтики яблоковъ и безъ тѣста, просто обвалять ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ.

№ 192. **Воздушный пирогъ изъ ягодъ земляники, клубники или малины.**

Взять одинъ фунтъ ягодъ земляники, клубники или малины, протереть ихъ сквозь сито, прибавить полфунта или три четверти ф. мелкаго сахару, 6—8 взбитыхъ бѣлковъ, выложить все на блюдо, обсыпать сахаромъ и поставить минутъ на 10—15 въ духовую печь, какъ только подрумянится, сейчасъ же подать на столъ.

Къ такому пирогу подаются сливки.

№ 193. **Пирожное шоколадное.**

Стереть до-бѣла 4 желтка съ четвертью фун. сахару, всыпать 4 фун. толченаго миндалю, 4 ложки тертаго шоколада, 4 лота муки, прибавить пѣну съ одного бѣлка. Намазать масломъ бумагу, положить на желѣзный листъ и на нее класть шоколадную массу, придавая каждой штучкѣ округленную форму и поставить на легкую печь.

№ 194. **Пирожное въ желткахъ.**

Истолочь полъ фунта миндалю, смѣшать съ полъ фун. муки, прибавить четверть фун. мелкаго сахару, немного лимонной корки, 7 желтковъ, выбить эту массу хорошенько, раскатать на столѣ, посыпавъ муки; нарѣзать разными фигурками и выдавить стаканомъ кружки, помазать яйцомъ и поставить на листѣ въ легкую печь.

№ 195. **Пирожное мандаринъ.**

Истолочь въ ступкѣ 57 золотн. миндалю и 30 зол. апельсинныхъ корокъ, прибавить къ этому померанцевой воды я немного меньше воды (простой); потомь прибавить къ этому 57 зол. сахарной пудры, 30 зол. абрикосоваго мармелада, 5 цѣльныхъ яицъ и 5 желтковъ; тогда все это по-

ставить въ кастрюлѣ на легкій огонь и мѣшать пока масса погустѣетъ. Потомъ взбить 6 бѣлковъ въ пѣну, прибавить къ смѣси эти бѣлки, 30 зол. муки, 57 зол. растопленнаго масла, влить ликеру-кюрасо и размѣшать деревянной лопаточкой.

№ 196. **Пирожное разсыпчатое съ ромомъ.**

Взять стаканъ масла, четверть стакана мелкаго сахару, 2 яйца, полъ рюмки рому, горсть мелко изрубленнаго миндалю и столько муки, чтобъ тѣсто было можно раскатать, но чтобы было не особенно крутое, хорошенько вымѣшать въ холодномъ мѣстѣ, наконецъ, раскатать довольно тонко вытиснуть формочками разныя фигуры, помазать яйцомъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ рубленымъ миндалемъ, поставить на легкую печь.

№ 197. **Пломбиръ.**

Взбить желтки до-бѣга съ 1/4 фунта сахару, развести ихъ 1/4 бутылки сливокъ, прибавить изрѣзанную или истолченную ваниль, сложить въ кострюльку, поставить варить и взбивать не переставая вѣничкомъ, пока вся масса сгустится и начнетъ подниматься, но не давать ей кипѣть. Потомъ снять съ плиты, вылить въ особую по-

суду и совершенно остудить. Между тѣмъ взбить до густой пѣны $^5/_4$ бутылки сливокъ въ холодномъ мѣстѣ; выполить въ нихъ остуженные взбитые вареные желтки со сливками; размѣшать, прибавить $^1/_2$ фунта мелко изрѣзанныхъ цукатъ и $^1/_8$ фунта бисквитъ; размѣшать, сложить въ форму и заморозить такъ, какъ приготовляютъ мороженое.

№ 198. Земляничный пломбиръ.

Всякій, я думаю, замѣчалъ, что послѣ сливочнаго мороженаго остается еще нѣкоторая жажда, фруктовое же мороженое, вполнѣ удовлетворяя жажду, слишкомъ уже холодитъ.

Предлагаю читательницамъ такое сочетаніе этихъ двухъ сортовъ мороженаго, при которомъ вы утолите и жажду и которое въ то же время не будетъ такъ сильно холодить, какъ чисто фруктовое.

На пять персонъ возьмите 1 фун. сахару, налейте его бутылкой воды, поставьте на плиту и дайте кипѣть минутъ 15. Затѣмъ отставьте, положите въ полученный сиропъ сырыхъ ягодъ (цѣлыхъ), прибавьте лимонной кислоты, на столько, чтобы не было слышно.

Сиропъ нужно остудить, процѣдить, влить въ форму и начать вертѣть мороженое. Одновременно взбить $^1/_2$ бутылки густыхъ сливокъ и протереть

1 ф. ягодъ, положить въ полученное пюре $^1/_2$ ф. сахару, хорошенько размѣшавъ.

Когда сахаръ разойдется, положить это пюре съ сахаромъ въ сбитыя сливки и эту смѣсь сложить въ приготовленное раньше мороженое, перемѣшать, вертѣть снова, пока застынетъ.

Такой пломбиръ можно приготовить и изъ другихъ ягодъ: клубники, малины и т. п.

Въ настоящее время къ дѣланію мороженаго приспособлены весьма удобныя машинки, въ которыя съ одной стороны накладывается ледъ съ солью, а съ другой вливается масса, приготовленная для мороженаго.

№ 199. **Мороженое изъ апельсиновъ.**

Очистить или отдѣлить отъ кожи 5 апельсиновъ и 1 лимонъ, снять теркою цедру съ двухъ апельсиновъ, а сокъ выжать изо всѣхъ 5 и 1 лимона, сквозь сито или кисею, и поставить отдѣльно; остатки выжатыхъ апельсиновъ и лимона сложить въ особую посуду и залить 4 стаканами холодной воды; размѣшавъ ихъ хорошенько; процѣдить сквозь сито прямо въ тазикъ, выложить туда же стертую цедру двухъ апельсиновъ, всыпать 1 фунтъ мелкаго сахару, прибавивъ $^1/_4$ чайной ложки лимонной кислоты и поставить варить; когда закипитъ, снять, процѣдить прямо въ выжатый изъ апельсиновъ сокъ, раз-

мѣшать и часа 2 или болѣе дать остынуть въ ледникѣ. Потомъ заправить машинку льдомъ съ солью, а въ форму вылить апельсинный взваръ, закрыть крышкою, завинтить и дѣлать мороженое, какъ сказано, чаще посматривая и мѣшая ложкой, отдѣляя съ боковъ формы примерзшее мороженое и складывая его въ середину, чтобы ровно замерзало. Когда мороженое готово, вынуть форму изъ льда, опустить ее на одну минуту въ горячую воду и, тотчасъ выложивъ па салфетку, на блюдо, или прямо разложивъ на хрустальныя тарелочки, подавать.

№ 200. **Мороженое сливочное.**

Растереть до бѣла 5—6 желтковъ съ 1 стаканомъ мелкаго просѣяннаго сахару, влить стакана 3 сливокъ, прибавить полъ-палочки толченой ванили, влить все въ кастрюлю, поставить на легкій огонь и мѣшать пока масса не сгустѣетъ, но не кипятить, потомъ отставить, остудть мѣшая, влить въ хорошо вымытую и вытертую форму и дальше поступать какъ сказано выше.

№ 201. **Приготовленіе шоколада.**

На 6 чашекъ достаточно одной плитки въ 1/4 фунта. Молоко предварительно варится и когда

оно вскипитъ, отставляется для осадки пѣны, затѣмъ плитка въ сломанномъ видѣ въ мелкихъ кускахъ опускается въ мололо. Кастрюлю снова ставятъ на огонь и тщательно мѣшаютъ, чтобы не пригорѣлъ шоколадъ. Къ этому прибавляется одинъ желтокъ предварительно растертый въ чашкѣ съ тремя чайными ложками сахарной пудры или песка.

А) **Пасха изъ творога.**

Утромъ въ Великую Пятницу (но можно—даже и въ Субботу), взявши десять яичныхъ желтковъ, слѣдуетъ растереть ихъ вмѣстѣ съ сахарнымъ пескомъ (въ количествѣ двухъ небольшихъ стакановъ до тѣхъ поръ, пока все это приметъ видъ пышной бѣловатой массы. Въ эту массу нужно прибавить $^1/_4$ или $^3/_8$ фунта сливочнаго масла, протертаго прежде сквозь рѣшето и все это хорошенько сбить, такъ чтобы не было ни одного комочка. Затѣмъ, положивъ въ эту массу отпрессованнаго и тоже хорошо протертаго сквозь рѣшето творогу—большое блюдо (по объему двухъ глубокихъ тарелокъ),—перемѣшать все это и опять продолжать сбиваніе въ теченіе немалаго времени; послѣ этого, въ массу нужно положить еще одинъ стаканъ сахару, полстакана бѣлковъ, сбитыхъ вѣ пѣну, полстакана шинко-

ваннаго (мелко изрубленнаго) миндалю и небольшую палочку (копѣекъ на 15) ванили. Для приданія еще лучшаго вкуса, можно прибавить туда же полстакана сметаны и стаканъ густыхъ сливокъ.

Затѣмъ, еще разъ все перемѣшавъ, нужно выложить эту массу въ салфетку (которая предварительно должна быть тщательно,—безъ складокъ.—уложена въ имѣющейся формѣ для пасхи), и въ послѣдней продержать ее подъ небольшимъ гнетомъ, полсутки въ прохладномъ мѣстѣ.

Когда пасха достаточно окрѣпнетъ, переложите ее на блюдо.

При своей мягкости и нѣжной рыхловатости пасха имѣетъ прекрасный вкусъ, въ чемъ можетъ убѣдиться на самомъ дѣлѣ каждая хозяйка, которая стала бы приготовлять пасху согласно этому рецепту.

Разумѣется, при желаніи приготовить пасху въ большемъ или меньшемъ объемѣ, количество указанныхъ составныхъ веществъ должно уменьшаться или увеличиваться—соотвѣтственно тому, какой величины желаютъ имѣть пасху.

Б) **Миндальная пасха.**

10 бутылокъ молока, топленаго до красна, заквасить сметаной и поставить въ печку. Когда

сдѣлается творогъ, откинуть его на рѣшето и дать вытечь сывороткѣ. Затѣмъ творогъ, обернутый въ салфетку, поставить часа на 3 подъ гнетъ. Выжатый такимъ образомъ творогъ протереть сквозь сито и, прибавивъ къ нему $1\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла съ протертыми въ немъ 4-мя желтками, 2 стакана телченаго миндалю (изъ коего нѣсколько штукъ горькаго), сахару по вкусу, предварительно растеревъ въ немъ палочку ванили, 1 стаканъ изюму, все хорошенько смѣшать. Прибавить 1—$1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, смѣсь положить въ пасочницу и далѣе поступать, какъ съ обыкновенной пасхой.

В) **Сливочная пасха.**

Взять 5 бутылокъ густыхъ сливокъ, поставить въ кастрюлѣ на край горячей плиты, прибавить 10—15 капель лимонной кислоты, или же выжать $\frac{1}{2}$ лимона, и, помѣшивая изрѣдка ложкою, держать на краю плиты, пока сливки не превратятся въ творогъ. Затѣмъ этотъ творогъ вылить на навязанную на ножки опрокинутаго табурета салфетку (не плотную), подставить подъ нимъ посуду и дать вытечь сывороткѣ.

Затѣмъ взять 4 желтка, положить въ нихъ 1 фунтъ сахарной пудры съ ванилью, и стереть до бѣла; растопить $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, остудить и сбивать также до бѣла; сбивъ масло, соединить

съ желтками и сахаромъ, прибавить немного соли хорошо вымѣшать и выложить въ творогъ. Опять хорошо размѣшать; массу положить въ пасочницу, которую внутри покрыть кисеей. Наполнивъ пасочницу, покрыть дощечкой и на нее прессъ, дать стоять 5 часовъ; затѣмъ вынуть на блюдо и убрать цукатами и изюмомъ. Прибавлять внутрь изюмъ—не идетъ къ такой легкой пасхѣ.

А) **Куличъ.**

Замѣсите изъ 1 фунта лучшей пшеничной муки съ 1/8 фунта дрожжей негустую опару на (кипяченомъ) молокѣ.

Муку всегда не лишне предварительно просѣять: нерѣдко въ ней могутъ оказаться нечаянно попавшій соръ, комочекъ слипшейся муки и т. п.

Просѣявъ (на столѣ) еще два фунта муки, сгребите ее кучкой, а въ серединѣ кучки разгребите ямку.

Въ эту ямку въ мукѣ отбейте 8 штукъ цѣльныхъ яицъ и 8 шт. желтковъ, влейте стаканъ молока, положите двѣ чайныхъ ложки соли, 1 ф. хорошаго сливочнаго масла и замѣсите (поспѣшно) тѣсто, вымѣсивъ его тщательнѣе, чтобы не было комковъ.

Когда опара хорошо подойдетъ (увеличится въ объемѣ вдвое), сложите въ нее замѣшенное вами тѣсто, опять хорошенько вымѣсите его съ опарой и дайте затѣмъ хорошо подняться.

Тѣмъ временемъ истолките 1½ ф. сахару съ небольшой палочкой ванили.

Выложивъ поднявшееся тѣсто на столъ прибавьте къ нему этотъ сахаръ, а, кто любитъ, то и ½ чайной ложки толченаго кардамона и мускатнаго цвѣта, причемъ недурно также положить и рюмку хорошаго рому, немножко шафрану и снова вымѣсите тщательно тѣсто, для того, чтобы сахаръ могъ въ немъ хорошо распуститься.

Положивъ тогда тѣсто въ кастрюлю или горшокъ, дайте ему еще разъ немного подняться и затѣмъ переложите его въ форму, въ которой будете его печь. Форму смажьте до половины хорошенько масломъ, а выше яйцомъ и посыпьте миндалемъ (накрошивъ его, конечно), дайте въ формѣ подняться до ¾ ея и ставьте въ печь. Печь не должна быть очень жаркою.

Можно форму выложить предварительно хорошо промазанной масломъ бумагой, особенно, если форма не разъемная; тѣмъ болѣе, что иногда (если масло съ кислинкой, хотя и незамѣтной) куличъ пріобрѣтаетъ съ боковъ привкусъ желѣза.

Куличъ, тѣсто котораго вѣсило приблизительно 5 фунтовъ (при укладкѣ его въ форму), долженъ печься не менѣе часа.

Б) Куличъ съ шафраномъ.

Сперва приготовить слѣдующую эссенцію, или настой изъ шафрана: купить въ аптекѣ на 30 к.

шафрана, сложить въ чашку, осторожно вскипятить ромъ или, за неимѣніемъ его, хорошее пѣнное вино, и горячимъ залить въ чашкѣ шафранъ, плотно закрыть и поставить на 4 часа въ теплое мѣсто.

Куличъ начинать дѣлать такъ:

Всыпать въ горшокъ 2½ фунта сухой просѣянной крупичатой муки; влить сначала немного молока, вскипяченнаго и остуженнаго до теплоты парного, размѣшать тѣсто, чтобы оно было и не очень густо, и не жидко, влить дрожжей, посолить, хорошенько размѣшать, посыпать немного сверху мукою, накрыть и поставить на ½ часа на теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, размѣшать, положить въ него желтки, сбитые съ сахаромъ, 1 фунтъ растопленнаго масла и толченый горькій миндаль; высыпать остальную муку и лопаткою взбивать тѣсто до тѣхъ поръ, пока оно не будетъ приставать къ горшку и рукамъ. Тогда положить изюмъ, коринку и взбитые въ пѣну бѣлки; размѣшать и наконецъ влить всю чашку шафранной эссенціи, ровно размѣщать, поставить на теплое мѣсто, накрыть салфеткой и дать ему еще подняться. Потомъ выложить на столъ, повалять немного, сложить на желѣзный листъ, слегка намазанный масломъ, дать куличу круглую форму, украсивъ его сверху, по желанію, разными фигурами изъ изюма и оставить такъ на листѣ, чтобы окончательно поднялся. Когда поднимется уже на листѣ, посред-

ствомъ перышка смазать верхъ кулича яйцомъ, смѣшаннымъ съ $1/2$ ложкою воды, посыпать рубленымъ сладкимъ миндалемъ и, поставивъ въ умѣренно горячую печь, дать хорошенько выпечься и зарумяниться. Этотъ куличъ печется $1^1/_2$ часа.

Соусы, салаты, маринады.

№ 202. **Соусъ изъ свѣжаго щавеля.**

2 фунта свѣжаго щавеля перебрать, ополоснуть водою, положить въ хорошо луженую кастрюлю, налить водою настолько, чтобы она совершенно покрыла его, поставить на огонь и варить до тѣхъ поръ, пока щавель будетъ совершенно мягокъ, тогда его отбросить на рѣшето, чтобы стекла вода и затѣмъ протереть и оставить. Тѣмъ временемъ 1 мелко изрубленную луковицу и поджарить въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, всыпать 1 чайную ложечку крупчатой муки, влить полъ стакана бульона, посолить, размѣшать, процѣдить чрезъ сито, затѣмъ смѣшать съ щавелемъ пюре, прибавить 1 стаканъ хорошей сметаны, всыпать 1 чайную ложечку мелкаго сахару и псставить на огонь на полъ часа, постоянно помѣшивая. Соусъ будетъ готовъ. Его выложить на блюдо, огарнировать гренками изъ бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ коровьемъ маслѣ, на которыя положить половинки крутыхъ, очищенныхъ яицъ.

Какъ гренки, такъ и яйца должны быть приготовлены раньше, чѣмъ сварится соусъ, чтобы его подавать на столъ горячимъ.

№ 203. **Соусъ голландскій.**

Масла одну ложлу. муки 2 ложки и 4 желтка, немного сахару, стереть и развести кипяткомъ.

№ 204. **Соусъ томатъ.**

3 ложки консервовъ томатъ вскипятить; 1/2 луковицы изрубить и поджарить въ какомъ угодно маслѣ, положить въ томатъ, снова вскипятить и заправить масломъ и мукой.

№ 205. **Соусъ изъ яицъ.**

Распустить сливочнаге масла 1/4 ф. Порубить 2 крутыхъ яйца и смѣшать съ масломъ.

№ 206. **Соусъ горчичный.**

1 ложку горчицы, 1 соли, немного сахару, перцу, растереть со стаканомъ провансхаго масла, подливая понемногу, чтобы масло было оиень холодное. Тереть 1/2 часа въ одну сторону, пока вся масса не будетъ чисто отставать отъ тарелки. потомъ подлить немного уксусу, ложки 2. Соусъ долженъ побѣлѣть.

№ 207. **Соусъ французскій постный.**

4 ложки прованскаго масла, соль, перецъ и 1 ложку уксуса хорошенько перемѣшать.

№ 208. **Салатъ изъ груздей.**

Перерѣзать грузди на двое, а очень большіе— на 4 или болѣе частей. Луковицу изрубить какъ сколько можно мельче, посыпать сверху, полить уксусомъ и прованскимъ масломъ размѣшать и подавать.

Примѣчаніе. Точно такъ же приготовляютъ рыжики; только ихъ не перерѣзываютъ, потому что они гороздо мельче.

№ 209. **Салатъ изъ красной капусты.**

Кочанъ красной капусты нашинковать мелко. Облить кипяткомъ и откинуть на рѣшето. Когда обсохнетъ, заправить горчичнымъ или французскимъ соусомъ.

№ 210. **Салатъ-винегретъ.**

Изрѣзать тонко нѣсколько холодныхъ, заранѣе отваренныхъ картофелинъ, печеной свеклы, одну

сваренную луковицу, бѣлую часть отъ 2-хъ корней сельдерея и, по желанію, немного наскобленнаго хрѣна; заправить все 2-мя ложками сливокъ, 1 ложкою прованскаго масла, 1 чайною ложкою сахару, 1 чайною ложкою соли, 1 чайною ложкою горчицы и 2-мя ложками уксусу, небольшимъ количествомъ перца и, по желанію, можно положить немного кайенскаго перца. Все это смѣшать хорошенько за 1/2 часа до обѣда. Для постнаго салата—безъ сливокъ.

№ 211. Салатъ изъ свѣжихъ помидоръ.

Нарѣзать ломтилами за часъ до обѣда помидоры. Слить сокъ. Положить въ салатникъ и сверху расщипанный испанскій или русскій лукъ. Заправить соусомъ: масла 1 стол. ложку и уксусу 2—3 стол. ложки. Соли и перцу по вкусу. Облить соусомъ и дать постоять съ часъ времени. Посыпать зеленью.

№ 212. Салатъ изъ картофеля съ грибами.

Сварить картофель, обчистить отъ кожицы и нарѣзать кружками; мел ко изрубить луковицу,

пересыпать ею картофель, положить 2 столовыя ложки рыжиковъ или изрѣзанные грузди, размѣшать, полить уксусомъ, смѣшаннымъ съ масломъ, солью и сахаромъ, размѣшать и подавать.

№ 213. **Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.**

Очистить свѣжіе огурцы, нарѣзать ломтиками, посыпать рубленымъ укропомъ и петрушкой и заправить соусомъ французскимъ—постнымъ.

№ 214. **Салатъ изъ шинкованной свѣжей капусты**

Оборвать верхніе листья съ крѣпкаго средней величины кочна и иcшинковать его сколько можно мельче (на 6 человѣкъ надо, чтобы шинкованной капусты была полная верхомъ глубокая тарелка); сложить въ салатникъ, немного посолить, прикрыть и дать постоять ½ часа или болѣе, сколько позволяетъ время. Между тѣмъ приготовить подливку, т. е. хорошенько растереть масло прованское съ солью и сахаромъ; когда

оно хорошо разотрется, то приливать понемногу уксусу, не переставая мѣшать; потомъ облить этой подливкой шинкованную капусту и снова хорошенько размѣшать. Салатъ дѣлается или заправляется передъ самымъ обѣдомъ, и потому, пока кушаютъ, первыя блюда, онъ можетъ достаточно напитаться подливкою и стать довольно вкуснымъ.

№ 215. **Салатъ изъ турецкаго перцу.**

Взять: зеленаго стручковаго перцу и сельдерею по 30 шт., уксусу 1 бут., лавроваго листа и простого перцу по немногу.

Сельдерей очистить, нарѣзать ломтями и отварить слегка въ 1 бут. соленой воды, вынуть и воду остудить. Въ соленой водѣ тоже немного отварить зеленые стручки перца и его листья и также остудить. Уксусъ сварить съ пряностями и остудить. Сельдерей, стручки и листья класть въ банку, наливая уксусомъ, смѣшаннымъ съ водой, въ которой варился сельдерей; положить на все кружекъ изъ восковой бумаги, завязать пузыремъ и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

№ 216. Салатъ изъ свеклы.

Испечь свеклу 10 шт., нарѣзавъ кружками. Взять бутылку, или меньшую пропорцію, уксусу, влить въ кастрюлю, прибавить $1^1/_2$ стак. воды, Положить соли, сахару, немного гвоздики, перцу (зерномъ), и вскипятить нѣсколько разъ. Остудить. Нарѣзать кружками корѣшокъ хрѣну и залить все уксусомъ. Дать постоять часа два.

№ 217. Салатъ: свѣжіе огурцы въ смѣтанѣ.

Обчистить кожицу отъ свѣжихъ огурцовъ, нарѣзать кружками, посолить, смѣтану растереть съ сахаромъ, прибавить уксусу, размѣшать, сложить въ ное рѣзанные огурцы, перемѣшать, посыпать рубленымъ укропомъ или перцемъ и подавать.

№ 218. Артишоки.

Сварить 6 или 8 артишоковъ, очищенныхъ отъ зеленыхъ листьевъ, въ соленой водѣ, переложить въ другую кастрюлю, въ которой распущено 2 столовыхъ ложки коровьяго масла, влить

1 стаканъ бѣлаго портвейна или малаги, всыпать чайную ложечку мелкаго сахару, поставить на огонь и кипятить, подливая немного бульона, подавая на столъ, выложить на блюдо и облить соусомъ изъ кастрюли.

Можно приготовить артишоки нѣсколько иначе. Для этого надо очистить артишоки отъ зеленыхъ листьевъ, сварить ихъ въ соленой водѣ, выложить на салфетку, разостланную на блюдѣ такъ, чтобы частью оной можно было закрыть артишоки, чтобы не остывали, подавать на столъ съ сабайономъ.

№ 219. **Спаржа, соусъ сабайонъ.**

Очень вкусное сезонное блюдо, мало по малу входящее все больше и больше въ употребленіе.

Взявъ толстой спаржи (фунта 3 на 5 человѣкъ), очистить ее, завязать въ два или три пучка, затѣмъ въ котелкѣ (лучше овальномъ) вскипятить воду, посолить и за 1 часъ до отпуска положить спаржу и поставить на плиту.

Когда спаржа сварится на половину, отставить котелокъ съ плиты и дать дойти спаржѣ самой.

Доваривать спаржу на плитѣ не слѣдуетъ: всегда переваритe. Оставленная же въ открытомъ котелкѣ она постепенно доваривается до самой середины.

На соусъ возьмите 2 желтка, влейте ихъ въ обширную кастрюльку, положите ¼ фунта сахару и немного лимонной цедры (съ ¼—½ лимона), поставьте на край плиты и взбейте въ пѣну; затѣмъ, продолжая взбивать, влейте небольшую рюмку мадеры.

Когда взобьете съ виномъ (можно вмѣсто мадеры взять и сотернъ), выньте цедру и подайте въ отдѣльномъ соусникѣ къ спаржѣ.

№ 220. **Спаржа.**

Спаржа полезна для здоровья, вкусна и приготовляется легко. Чѣмъ крупнѣе спаржа, мѣтъ она лучше. Для приготовленія спаржи прежде всего съ нея нужно снять ножемъ верхнюю кожу, сдѣлать ихъ всѣ одинаковой величины, связать въ пучки и положить на нѣсколько минутъ въ кипящую воду. Если же оставить спаржу долго кипѣть, то вся ей присущая нѣжность теряется и ея головка становится мягкой и волокнистой. Ею гарнируютъ мясныя и рыбныя блюда и подаютъ съ другой зеленью. Для этого прежде всего спаржу нужно хорошенько промыть, разрѣзать на небольшіе куски и варить въ небольшомъ количествѣ соленой воды, чтобы спаржа не разварилась и осталась нѣжной и хрупкой. Подаютъ спаржу пучками на блюдѣ, закрытомъ салфеткой. Къ спаржѣ подается бѣлый соусъ, голланд-

скій соусъ, а также распущенное сливочное масло съ толчеными сухарями.

№ 221. Томаты фаршированные.

Десятокъ томатовъ вымыть, вырѣзать на верхушкѣ каждаго кружочекъ, вынуть осторожно, чрезъ образовавш еся отверстіе, внутренность томата (сѣмечки) чайной ложкой и наложить туда слѣдующаго фарша: поджарить изрубленныя 2 луковицы, намочить булку—безъ корокъ—въ молокѣ и отжать, положить 3 сырыхъ яйца, хорошенько все размѣшать и посолить по вкусу. Затѣмъ обмазать каждый томатъ масломъ и тушить, т. е. поставить въ печь или духовой шкафъ подъ крышкой въ глубокой сковородѣ.

№ 222. Томаты жареные.

Нарѣзать 10 шт. крупныхъ томатовъ кружками и каждый кружокъ обволять въ цѣльномъ яйцѣ или въ бѣлкѣ, который остался отъ другихъ приготовленій, затѣмъ—въ сухаряхъ и обжарить. Подать съ картофельнымъ пюре.

№ 223. **Баклажаны фаршированные.**

Съ баклажановъ снять верхнюю кожицу, разрѣзать вдоль, вынуть сѣмена, ошпарить кипяткомъ, облить холодной водой, насухо вытереть и фаршировать какимъ угодно фаршемъ, и облить какимъ угодно соусомъ, подающимся къ мяснымъ блюдамъ.

№ 224. **Фаршированные помидоры.**

Изъ 10 штукъ зрѣлыхъ помидоровъ вынуть сѣмена и часть внутренности и нафаршировать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: мелко изрубить жареную телятину, чтобы было полтора стакана, смѣшать съ полстаканомъ отвареннаго риса, вбить одно сырое яйцо, положить одну столовую ложку коровьяго масла, посолить, всыпать одну чайную ложечку зеленаго укропа, размѣшать до гладкости и фаршъ готовъ. Начиненные помидоры сложить въ кастрюлю вверхъ отверстіями, чтобы фаршъ не вываливался, влить говяжьяго бульона такое количество, чтобы онъ покрылъ помидоры, вскипятить раза два, влить 1 стаканъ хорошей сметаны, посолить и вскипятить еще одинъ разъ. Выложивъ на блюдо, облить собственнымъ соусомъ и подавать на столъ.

№ 225. Баклажаны по грузински.

Баклажаны очистить, срѣзать верхъ, вынуть середину и нафаршировать фаршемъ изъ телятины или баранины. Въ кастрюлю положить рубленую зелень, на нее—баклажаны, налить полтора стакана бульона. посолить и томить; когда баклажаны станутъ мягкіе, вынуть ихъ, снять нитки, которыми были прикрѣплены снятыя верхушки и послѣ фаршированія, положить въ сотейникъ, облить яйцами, разболтанными съ лимоннымъ сокомъ и подогрѣть на легкомъ огнѣ, постоянно мѣшая, чтобы сгустились, но не образовалось бы яичницы.

№ 226. Капуста кислая съ грибами.

Сварить бульонъ изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ Взять кислой капусты, обварить кипяткомъ, отжать, налить грибнымъ бульономъ, грибы пошинковать, положить въ капусту и тушить. Наконецъ, положить нѣсколько ложекъ сметаны, подправить ложкою муки, поджаренной съ масломъ.

№ 227. **Цвѣтная капуста.**

Очистить цвѣтную капусту, разрѣзать на части, пересмотрѣть хорошенько, чтобъ не было внутри червяковъ, выполоскать, опустить въ кипящую соленую воду и сварить. Вынуть на сито, дать водѣ стечь, уложить на блюдо цвѣтами вверхъ и залить масломъ, поджареннымъ съ сухарями, или же подать съ сабайономъ.

№ 228. **Горохъ зеленый.**

Вылущенный зеленый горохъ отварить въ соленой водѣ, отцѣдить и перелить холодной водой. Распустить ложку масла, всыпать нежножко муки, положить въ горохъ, немного посолить, прибавить зеленаго рубленаго укропу, влить немного бульону, положить по вкусу сахару и варить до мягкости. Горохъ зеленый, сушеный или маринованный въ бутылкахъ, слѣдуетъ мочить одинъ часъ въ горячей водѣ, потомъ поступать какъ со свѣжимъ.

№ 229. **Горошекъ по-французски.**

Взять вылущеннаго зеленаго сахарнаго гороха, смѣшать съ ложкой масла, прибавить горсть руб-

ленной петрушки и головку салату. Варить на легкомъ огнѣ, мѣшая. Салатъ дастъ достаточно соку, ежели же мало, то прибавить бульону и сахару и варить до мягкости; передъ подачею положить немного свѣжаго масла, вымѣшать, подогрѣть, но не кипятить.

№ 230. **Фасоль бѣлая.**

Зерна спѣлой фасоли отварить въ водѣ до мягкости и отцѣдить. Распустить ложку масла, смѣшать съ ложкой муки и развести бульономъ; влить 2 ложки уксусу, немного мелкаго сахару, соли, смѣшать съ фасолью и вмѣстѣ вскипятить. Этотъ соусъ идетъ въ разварной говядинѣ.

№ 231. **Фасоль зеленая въ стручкахъ.**

Взять молодыхъ стручковъ, обобрать волокна и сварить въ соленой водѣ до мягкости. Отцѣдить и залить поджареннымъ масломъ съ сухарями или подать къ нимъ поджаренное масло съ сухарями отдѣльно.

№ 232. **Зеленая фасоль со сливками.**

Взять молодые зеленые стручки фасоли, обобрать волокна, нашинковать вкось, отварить въ

соленой водѣ, отцѣдить. Ложку масла поджарить съ ложкою муки, положить въ фасоль, прибавить немного соли, наконецъ, немного болѣе стакана сливокъ, немного сахару и вмѣстѣ варить до надлежащей густоты. Кто хочетъ, чтобъ соусъ былъ кисло-сладкій, то вмѣсто сливокъ употребить сметану.

№ 233. **Каштаны со сливками.**

Отварите нѣсколько дюжинъ каштановъ, чтобы легче снять съ нихъ кожу, сварите ихъ въ водѣ, разбавленной молокомъ, и протрите сквозь сито. Положите въ кастрюлю 8 золотниковъ этого пюре, 35 золотниковъ сахарной пудры, 5 кусочковъ ванили; кипятите пока не уварится, снимите съ огня. Когда пюре немного остынетъ, протрите сквозь сито и выложите на середину блюда, придавая форму пирамидки и отнюдь не нажимая на пюре; залейте потомъ сбитыми сливками, вскипяченными съ ванилью и двумя ложками мелкаго сахару.

№ 234. **Рѣпа.**

Очистить рѣпу, какъ всякіе подобные овощи, нарѣзать вдоль большими кусками и сварить въ водѣ съ солью до мягкости, отцѣдить и залить масломъ съ сухарями или же слѣдующимъ соу-

сомъ: поджарить ложку масла съ мукою, развести водою, въ которой варилась рѣпа, прибавить сахару, вскипятить и облить приготовленную рѣпу

№ 235. Щавель маринованный.

Двѣ горсти зеленаго щавелю выполоскать въ нѣсколькихъ водахъ, выжать и мелко порубить Распустить ложку масла, потушить въ немъ щавель, прибавить нѣсколько ложекъ бульону, немного сахару, 2 ложки сметаны подправить нѣсколькими желтками, подогрѣть и подать къ гренками.

№ 236. Кислая рубленая капуста.

Свѣжіе кочни капусты взять и отрѣзать верхніе листья. Кочанъ нарѣзать на куски и рубить въ корытахъ сѣчкою очень мелко. Кадку надо парить. Берутъ раскаленные кирпичи, кладутъ въ кадушку и поливаютъ холодной водой. Затѣмъ ее моютъ, наливаютъ на ночь водой, чтобы не текла, Дно кадки устлать листьями отъ капусты и накладывать въ кадку, пересыпая солью и тминомъ, и уминать ряды деревянной толкушкой и класть между ними цѣльные небольшіе кочни. На кадку. имѣющую въ себѣ 15 ведеръ капусты, соли берется почти 5 стакановъ и 1/4 ведра воды, посо-

ленной 1 ф. соли, тмина—стакановъ 5. Уложивъ капусту, надо непремѣнно каждый день по 2 раза дѣлать березовой палкой 6—7 отверстій въ капустѣ до самаго дна: изъ отверстій выходитъ сильный, непріятный запахъ.

Капусту оставить, гдѣ солили, нѣсколько дней, чтобы закисла, а затѣмъ накрыть тряпкой, закрыть деревяннымъ кружкомъ, положить тяжелый камень и поставить на ледъ.

№ 237. **Маринованныя грбы.**

Перебрать и перемыть бѣлые, березовые или осиновые грибы. Срѣзать шапочки. Выбрать какіе помельче и покрѣпче. Корешки нарѣзать кружками и варить въ водѣ, прибавивъ немного квасу, на 2 стакана воды 1 стак. квасу, посолить. Когда будутъ довольно мягки, откинуть на сито Эту воду въ чемъ варились грибы, процѣдить сквозь салфетку и брать такъ: на одну бут. воды 2 рюмочки эссенціи, положить зернами перецъ, лавр. листа немного, гвоздики, сварить все это; остудивъ, залить грибы, сложивъ въ банку.

Грибы залить жиромъ, завязать сперва бумагой, а потомъ пузыремъ. Если черезъ 2—3 мѣсяца уксусъ разжидѣетъ, то залить новымъ.

№ 238. Пюре изъ помидоровъ.

Наложить кастрюлю или чугунъ те полный помидоровъ, покрыть и поставить на ночь въ печь. Они дадутъ сокъ. Сокъ слить—онъ годится на борщъ. Помидоры протереть. Въ пюре положить по вкусу соли, сахару и варить, какъ варенье въ мѣдномъ тазу, пока не загустѣетъ и будетъ отставать отъ дна таза. Разложить по банкамъ или по бутылкамъ.

Залить жиромъ и обвязать сперва бумагой, а потомъ пузыремъ.

№ 239. Соленые рыжики и грузди.

Взять небольшую, плотную, липовую или дубовую кадушку, выпарить. Грибы перебрать хорошенько перемыть, отрѣзать корешки и класть рядами въ кадушку, шляпкамм вверхъ. Перекладывать: укропомъ и англійскимъ перцемъ, пересыпая солью каждый рядъ. Когда будетъ полная кадушка, накрыть тряпкой, положить деревянный кругъ, а сверху тяжелый камень; когда грибы осядутъ, можно опять доложить грибами.

Поставить на ледъ. Грибы бываютъ готовы не раньше мѣсяца или 6-ти недѣль.

Грузди надо мочить двое сутокъ въ водѣ, перемѣняя раза 4 воду.

№ 240. Сушеные грибы.

Отрѣзать шапочки какихъ угодно грибовъ, нарѣзать корни кружками въ 1/3 вершка, нанизать на веревку нетуго, и класть нѣсколько разъ въ печь послѣ выхода хлѣба, или же, не нанизывая на веревку, разложить на простыню и долго сушить на солнце, а потомъ раза два въ печи.

№ 241. Какъ сохранить горошекъ свѣжимъ.

Собирать горохъ въ сухую погоду. Лущить его и складывать въ чистыя, сухія бутылки, чтобы были полныя. Закупорить и засмолить ихъ тотчасъ же.

Квасы.

№ 242. Хлѣбный квасъ.

20 ф. ржаной муки, 5 ф. ржаного солоду и 5 ф. ячнаго солоду положить въ большой чугунъ и поставить до вечера въ истопленную печь, чтобы упрѣло; тогда вынуть и выложить въ кадку, налить 7 ведеръ холодной воды, размѣшавъ хорошенько, чтобы не было комковъ. Мѣшать узкой деревянной лопаткой. Дать отстояться и слить въ другую, меньшую кадку; взять 1 ф. пшеничной муки, стаканъ дрожжей, 3 бут. теплой воды, сбить все вмѣстѣ и, вливъ въ боченокъ, закрыть. Взять въ кострюлю квасу и сварить въ ней 1/2 ф. сухой мяты. Взять еще кастрюлю и сварить въ ней 5 ф. сахару, выложить все въ квасъ, и, когда квасъ начнетъ бродить, т. е. на поверхности покажутся пузырьки, разлить по бутылкамъ, кладя въ каждую по изюминкѣ. Крѣпко закупорить машинкой и обвязать горлышко и пробку веревкой.—Квасъ держать въ холодномъ мѣстѣ. Выходитъ до 80-ти бутылокъ.

№ 243. Квасъ яблочный и грушевыя.

Взять высушенныхъ простыхъ яблокъ или грушъ. Налить ихъ кипяткомъ, накрыть, черезъ сутки слить, процѣдить, употреблять. Эти же самые фрукты можно налить еще разъ.

Оглавленіе.

Первыя блюда.

Прибавленія къ супамъ и первымъ блюдамъ.

Какъ дѣлать тѣсто для пироговъ и др.

Вторыя блюда.

Стр.

Третьи блюда и сладкія.

Соусы. Салаты. Маринады.